SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 164° - Numero 163



GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 14 luglio 2023** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DECRETO 3 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso». (23A03935) . . . . . *Pag.* 1

DECRETO 3 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Orvieto». (23A03936) . . . . . *Pag.* 13

DECRETO 3 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Torgiano Rosso Riserva». (23A03937) . . . . . *Pag.* 21

DECRETO 3 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montefalco». (23A03938) . . . . . *Pag.* 30

Ministero della salute

COMMISSARIO STRAORDINARIO ALLA PESTE SUINA AFRICANA

ORDINANZA 11 luglio 2023.

Misure di controllo ed eradicazione della peste suina africana. (Ordinanza n. 4/2023). (23A03997) *Pag.* 40

Ministero delle imprese e del made in Italy

DECRETO 28 giugno 2023.

Nomina dei commissari liquidatori del Gruppo Biancamano, in amministrazione straordinaria. (23A03934) . . . . . *Pag.* 48



DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

Autorità nazionale anticorruzione

DELIBERA 27 giugno 2023.

Approvazione del bando tipo n. 1/2023. Procedura aperta per l'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture nei settori ordinari di importo superiore alle soglie europee con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. (Delibera n. 309). (23A03965). . . . . *Pag.* 49

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di perindopril tert-butilammina, «Perindopril Teva Generics». (23A03961) . . . . *Pag.* 91

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di diazepam, «Micropam». (23A03960) . . . . *Pag.* 92

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di clopidogrel, «Averelix». (23A03959) . . . . *Pag.* 92

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di atorvastatina, «Atorvastatina Laboratori Alter». (23A03958) . . . . *Pag.* 92

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di fluconazolo, «Fluconazolo Teva Generics». (23A03963) . . . . . *Pag.* 93

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di fluconazolo, «Fluconazolo Teva Italia». (23A03962) . . . . *Pag.* 95

Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica

Aggiornamento dell'elenco degli esplosivi, degli accessori detonanti e dei mezzi di accensione riconosciuti idonei all'impiego nelle attività estrattive. (23A03946) . . . . *Pag.* 97

Cancellazione dall'elenco delle associazioni di protezione ambientale dell'«Associazione vittime della caccia», in Genazzano - località Morano. (23A03956) . . . . *Pag.* 97

Riesame parziale dell'autorizzazione integrata ambientale rilasciata per l'esercizio dell'installazione della Versalis S.p.a., stabilimento di Ravenna, in Ravenna. (23A03964) . . . . *Pag.* 97

Riconoscimento dell'idoneità all'impiego nelle attività estrattive di taluni prodotti e iscrizione degli stessi nell'elenco degli esplosivi, degli accessori detonanti e dei mezzi di accensione riconosciuti idonei all'impiego nelle attività estrattive, in titolo alla società D.E.C. S.r.l. in qualità di importatore. (23A03974). . . . . *Pag.* 97

Ministero della salute

Approvazione dello statuto dell'Agenzia nazionale per i servizi sanitari regionali (23A03939) . . *Pag.* 100

Elenco degli stabilimenti autorizzati alla fabbricazione di medicinali ad uso veterinario (23A03945) *Pag.* 100

Presidenza del Consiglio dei ministri

DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

Comunicato relativo al decreto del Capo del Dipartimento della protezione civile 30 marzo 2023 recante «Nuova istituzione del tavolo tecnico per la gestione delle attività connesse alle ordinanze n. 3907/2010 e seguenti, adottate in attuazione dell'articolo 11 del decreto-legge 28 aprile 2009, n. 39, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 giugno 2009, n. 77». (23A03954). . . . . *Pag.* 104



DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 3 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame 2 delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale 31 agosto 1998, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 208 del 7 settembre 1998, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Umbria, su istanza del Consorzio Vino Orvieto con sede in Orvieto (TR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Umbria;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 10 febbraio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 62 del 14 marzo 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;



Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 62 del 14 marzo 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI «ROSSO ORVIETANO» O «ORVIETANO ROSSO»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero e Sangiovese.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica.

Per la tipologia «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso»: Aleatico, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero, Sangiovese, da soli o congiuntamente per almeno il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Umbria, da soli o congiuntamente nella misura massima del 30%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» con la specificazione di uno dei vitigni indicati all'art. 1, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai corrispondenti vitigni presenti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione dei predetti vini altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Umbria, da soli o congiuntamente nella misura massima del 15%.

Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà di vitigno Cabernet franc e Cabernet sauvignon.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» ricade nella Provincia di Terni e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo dei Comuni di Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.



Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini a denominazione di origine controllata di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

In particolare i vigneti devono essere situati ad una altitudine non superiore ai 600 metri s.l.m. ed avere una esposizione adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 2500 piante.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli normalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione uva t/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso», anche col nome del vitigno	10,0	11,00

Per i vigneti in coltura promiscua, la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione dei vini a DOC «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla DOC per tutto il prodotto.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

È consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti nello schedario vitivinicolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie ammesse.

Le operazioni di arricchimento non possono determinare un aumento superiore ad un grado alcolometrico.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità delle norme comunitarie e nazionali.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/ha	Produzione massima di vino/ha
«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso», anche col nome del vitigno	70%	70 hl

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per l'intero quantitativo.

I vini di cui all'art. 1 possono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento, eventualmente in legno.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso»:

colore: rosso rubino vivace intenso, talvolta con riflessi violacei;

odore: vinoso intenso, talvolta erbaceo;

sapore: morbido, elegante, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Aleatico:

colore: rosso granato con tonalità violacee;

odore: finemente aromatico, caratteristico;

sapore: tipico, morbido, vellutato, talvolta amabile o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 9,50% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Cabernet franc o Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Canaiolo:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: vellutato con bouquet tipico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Ciliegiolo:

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, delicato;

sapore: fruttato, con retrogusto caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Merlot:

colore: rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: pieno, morbido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Pinot nero:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo, caratteristico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Sangiovese:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.



È in facoltà del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare percezione di legno.

Art. 7.

Designazione, presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «classico», «extra», «fine», «riserva», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1. È obbligatoria la menzione amabile o dolce ove previste dalle tipologie.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini, di cui all'art. 1, è consentito l'uso del nome geografico più ampio Umbria, ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge n. 238/2016. Il nome geografico più ampio Umbria deve seguire la denominazione Rosso Orvietano o Orvietano Rosso ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale (denominazione di origine controllata), oppure dall'espressione della UE (denominazione di origine protetta), secondo le successioni di seguito indicate:

Rosso Orvietano o Orvietano Rosso

denominazione di origine controllata

o denominazione di origine protetta

(oppure acronimo DOC)

Umbria

I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza uguale o inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Rosso Orvietano e devono avere lo stesso *font* (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore, e intensità colorimetrica.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

Per i vini di cui all'art. 1 confezionati in recipienti di contenuto inferiore a litri 5,0 è vietata la chiusura con tappo a corona, con capsule a strappo e con altre chiusure similari al tappo corona.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti il legame

La zona geografica è situata nell'ambiente collinare a sud ovest dell'Umbria, fino al confine con l'alto Lazio e si sovrappone territorialmente alla Doc Orvieto in Provincia di Terni, con lo scopo di diversificare le produzioni all'interno di una stessa area viticola e creare tra i due vini una sinergia per affrontare al meglio i mercati. Va sottolineato come da tempi ben più antichi in tutta la zona non mancassero vini rossi di ottima qualità. Le caratteristiche principali dei vini Rosso Orvietano sono proprio quelle di rappresentare più una zona che un singolo vitigno.

L'avvio dello stretto binomio «coltivazione della vite-produzione di vino» pare risalire al X sec. a.C., quando gli Etruschi conquistarono la scoscesa rupe e fondarono l'antica Velzna. Si ritiene, infatti, che proprio questa civiltà abbia intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla lavorazione ed alla conservazione del vino.

Velzna conobbe un notevole prestigio tra l'VIII e il VI sec. a.C. in virtù della sua centralità all'interno dell'Etruria che ne facilitò lo sviluppo economico grazie agli scambi commerciali che poteva intrattenere con gli altri centri. A tutto ciò fece riscontro un analogo sviluppo sociale, urbanistico, artistico e demografico, come è ampiamente documentato dai numerosi ritrovamenti archeologici. Il territorio in esame è interessato da affioramenti di una quindicina di formazioni geologiche le quali, sulla base di analogie litogenetiche e petrografiche, nonché in funzione del loro comportamento quali substrati pedogenetici, possono essere così raggruppate (Calandra e Leccese, 2004):

argille: argille ed argille sabbiose, anche di facies sublitorale (pleistocene) che si rinvengono a Spinaretta, Decugnano, M. Largo, S. Spirito, M. Cavallo, nonché alla base della rupe di Orvieto ed a valle degli abitati di Porano, Civitella del Lago e Rocca Ripesena. Argille ed argille sabbiose, grigio-azzurre (pliocene medio inferiore) presenti a Torre dell'Olfo, Poggio Montone, Poggio Ciculetto, Poggio Lupo, Civitelle, ecc.;

formazioni vulcaniche: colate laviche di varia natura (latiti, trachibasalti, monoliti, nefriti, lecititi) e coni di scorie riferibili alle manifestazioni eruttive finali degli apparati velini settentrionali (Pleistocene) presenti a Palombaro, San Quirico e La Guerciana. Colate piroclastiche di tipo tefritico-fonolitico degli apparati vulsini (tufo litoide a scorie nere) di Porano e Bardano (pleistocene). Colate laviche di varia natura (latiti, trachiti, nefriti leuciti che, leucititi) riferibili alle manifestazioni eruttive iniziali degli apparati vulsini settentrionali (pleistocene) affioranti a Sugano, Canale Vecchio, Lo Spuntone, ecc. Tufi stratificati degli apparati volsini costituiti da alternanze di lapilli, tufi terrosi, pomici, ceneri. Tufiti con intercalazioni di travertini, concrezioni travertinose e diatomiti (pleistocene) particolarmente diffuse a Botto, Le Velette, Canale Nuovo, Tordimente, S. Egidio, ecc.;

alluvioni: alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso prevalentemente sabbio ciottolose (olocene), che coincidono con le superfici di pianura presenti ai bordi dei fiumi Tevere e Paglia, nonché del torrente Romealla e dei fossi della Sala, di Calenna, di Pogliano, ecc. Depositi alluvionale del terzo ordine dei terrazzi, elevati da 5 a 15 metri circa sull'alveo attuale (olocene-pleistocene) come quelli di Ponte Giulio e di Cardeto. Depositi alluvionali del secondo e primo ordine dei terrazzi, elevati da 15 a 50 metri circa sull'alveo attuale (pleistocene), come a Pomontone ed alla Barca di Renaro;

sabbie e conglomerati: sabbie gialle con livelli di conglomerati talvolta cementati e di arenarie grossolane argonogene (pliocene superiore-medio) come a S. Caterina, La Sbarra, Salviano e Caserlena. Conglomerati poligenici di facies deltizia, sabbie e sabbie argillose da salmastre a litorali (pliocene medio-inferiore) osservabili a Monterubiaglio, S. Giovanni, Benano, Cerreto, Morrano e S. Bartolomeo. Sabbie e sabbie argillose con livelli salmastri e con intercalazioni di ciottolate fluvio-deltizio (pliocene superiore-inferiore) riscontrabili a Murotondo, Castellunchio, Fainello, Osarella, Poggio Canalini e Viceno;

pluviometria: dall'analisi delle precipitazioni emerge, una maggiore piovosità in autunno, con il 35-36% delle piogge totali, segue il trimestre invernale con il 26-27%, poi quello primaverile con il 22-23% ed infine quello estivo con il 15-16%. Le piogge hanno la massima intensità in ottobre, con 102 mm e novembre con 107 mm. Questi eventi, soprattutto in ottobre, possono arrecare disturbi alle operazioni di vendemmia, ed in modo particolare in presenza di vitigni tardivi e di vigneti esposti a nord. Al contrario, il periodo estivo è caratterizzato da scarse precipitazioni (luglio e agosto con medie di 33 e 40 mm di pioggia) che, potenzialmente, possono creare problemi di carenza idrica, soprattutto in alcune tipologie di suolo (es. con scarsa capacità di ritenzione idrica, con limitato franco di coltivazione, ecc.), in ogni caso le precipitazioni medie annue si attestano tra i 700 e i 1000mm di pioggia;

termometria: i valori di temperatura dell'aria mostrano un andamento sostanzialmente ordinario con i massimi termici in corrispondenza dei mesi estivi ed i minimi in quelli invernali. Picchi massimi di temperatura media dell'aria si hanno nei mesi di luglio (23,7°C e 23,8°C) e di agosto (23,7°C e 24,1°C), cui seguono, nel periodo di pre-vendemmia, temperature più basse rispetto alle precedenti, che contribuiscono alla migliore evoluzione qualitativa aromatica e polifenolica delle uve. I valori medi minimi di temperatura sono riscontrati in gennaio (6,4°C a 5,5°C) e in dicembre (6,7°C e 6,4°C).

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio. Ad Orvieto tutto profuma di uva e di vino perché la coltivazione della vite ne ha da sempre caratterizzato il paesaggio e l'economia: vigneti curati si dispongono intorno alla rupe in un disegno armonico dove le linee parallele dei filari si intersecano con quelle ondulate delle colline. Per la città, dunque, il vino è un'importante risorsa, una peculiarità distintiva che si protrae ininterrottamente nei secoli e a testimoniarlo sono l'arche-



ologia, l'arte, la storia, l'artigianato e la letteratura, tanto che la produzione dell'Orvieto di qualità è stata apprezzata e celebrata nel tempo da poeti, papi, artisti e viaggiatori.

Ma prima ancora delle parole, il ruolo fondamentale del vino nella vita quotidiana e nei riti culturali di Orvieto è attestato negli importanti dipinti delle tombe etrusche del territorio (seconda metà del IV sec. a.C.) e nella ricca varietà di ceramiche etrusche e greche destinate alla conservazione, alla mescita e alla degustazione della celebre bevanda. Gli affreschi della tomba Golini I, conservati presso il Museo archeologico nazionale di Orvieto, riproducono le fasi preparatorie del banchetto etrusco dove la macellazione delle carni e l'accurata sistemazione delle bevande nei recipienti e dei cibi sulle mense da parte dei servi - tra la frutta si individua facilmente anche un grappolo d'uva - affiancano il banchetto vero e proprio. L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino Rosso Orvietano sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica delimitata dall'art. 3 del presente disciplinare ed in parte da vitigni catalogati idonei nelle piattaforme ampelografiche regionali;

le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (70 hl/ha);

le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionalmente consolidate effettuate nell'ambito della zona di produzione e comunque consentite dalle normative vigenti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La Doc Rosso Orvietano è riservata alle seguenti tipologie: Rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero e Sangiovese.

Dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera *B)*.

Nel 264 a.C. la città di Orvieto fu completamente rasa al suolo dai romani (ultima città etrusca da essi conquistata) e fu proibito a tutti di risalire sull'acrocoro di tufo che tante battaglie era costato a Roma. La smania distruttiva di Roma fu talmente esasperata, poiché nulla doveva ricordare la superba città che per secoli aveva incarnato la potenza e la grandezza etrusca. Fu ribattezzata dai romani col nome di Vol-Tinii (la città dei seguaci del Dio Voltumnus sconfitto) che evolse poi a Volsinii. Passarono centinaia di anni prima che, sulla rupe, la civiltà romana permise di creare un nuovo insediamento abitato. Infatti, solo successivamente fu identificata come Urbs-Vetus (città vecchia) e sembra perché Roma vi mandasse i suoi veterani a riposare. Da questo nome derivò poi Orbiveto, Orbeto ed infine l'attuale Orvieto. Nel corso della denominazione romana essa conobbe un periodo di forte oblio dovuto al fatto che venne isolata sull'alta rupe e decentrata rispetto alle maggiori vie di comunicazione sia fluviale (porto fluviale di Pagliano eretto per le ordinarie consegne alla Roma imperiale prima, ed alla Curia romana nei successivi periodi cristiani) sia terrestre (via Cassia e via Traiana Nova) non partecipando così all'intensiva vita economica dei centri del fondo valle.

La rinascita di Orvieto si legò al momento del disgregamento dell'Impero, perché con le mutate condizioni politiche e di sicurezza la città insieme agli altri centri di altura, acquistò di nuovo un ruolo decisivo su tutto il territorio, nel senso che le ripetute e successive ondate di invasioni barbariche (Visigoti, Goti e Longobardi) costrinsero le popolazioni a rifugiarsi sui colli ed erigere un sistema di complesse fortificazioni. È così che, tra il V e il VI secolo d.C., gli abitanti di Volsinii novi (attuale Bolsena) ritornarono ad abitare nel loro vecchio insediamento dal quale erano stati cacciati in età romana. La presenza dell'alta rupe fu una garanzia sufficiente a difendere la città e a far nascere tutto quell'insieme di borghi e castelli che tutt'ora delineano la mappa del territorio e che hanno costituito il nucleo originario degli attuali centri dell'Orvietano.

Con la diffusione del Cristianesimo, la nascita dei comuni ed il loro successivo assoggettamento allo Stato Pontificio non si verificarono eventi di gran rilievo se non un gran turbine di lotte interne e travagliate guerre politiche tra le varie famiglie di nobili locali, il tutto sotto lecita regia della Chiesa. In effetti, se da un lato il Papato mise in una condizione di lungo oblio la zona, divenuta meta di villeggiatura di molti pontefici e cardinali, è anche vero che i Papi contribuirono in maniera consistente alla fama ed all'apprezzamento dei vini di Orvieto. In particolare nel Medioevo e nel Rinascimento fu uno dei vini preferiti alla corte Pontificia, trovando tra i numerosi estimatori senza freni anche papa Paolo III Farnese e papa Gregorio XVI.

Fino alla fine del '700 non si verificarono eventi di rilievo, solo in seguito gli echi della rivoluzione francese determinarono un certo risveglio culturale concretizzatosi nel 1860 con l'ammissione di Orvieto nel Regno d'Italia, da qui poi si arriva ai giorni nostri.

Il vino orvietano, che fin dalle origini fu anche nero corposo, si produceva in ogni dove, ampi e floridi appezzamenti vitati si trovavano sulla stessa rupe, in orti di convivenze religiose dei nobili e dei numerosi ortolani, coltivatori diretti in città fin dai primordi del libero comune. Tanto che la zona di piazza Cahen fino ad oltre la chiesa dei Servi di Maria era denominata «vigna Grande» e dietro il Duomo si apriva l'ampia zona coltivata a vigna. È opportuno sottolineare che molto prima dei filari la vite era coltivata in alberata pratica diffusasi in tutta l'Etruria, che consisteva nel coltivare il vitigno maritato a degli alberi vivi di sostegno, come olmi, olivi e querce. Intorno alla metà del XVII sec. fu inserita la palizzata come sostegno delle viti, piantate, a partire da allora intensivamente a filari.

Il riconoscimento della denominazione di origine controllata si è avuto con il d.d. 31 agosto 1998.

Sperimentazioni

La sperimentazione sui vitigni della DOC Rosso Orvietano ha fatto emergere la buona adattabilità di questi vitigni all'ambiente orvietano e, nonostante le differenti tipologie di suolo presenti nel comprensorio, le produzioni ettariali sono consoni al rispetto del disciplinare di produzione e la maturità tecnologica delle uve, salvo casi sporadici, risulta ottimale.

Conclusioni

L' area della DOC Rosso Orvietano si sovrappone alla DOC Orvieto in Provincia di Terni.

L'analisi delle produzioni ottenute negli ultimi anni, sia di uva che di vino, evidenzia una situazione stabile nel tempo con una media di circa 5.000hl di vino prodotto ogni anno.

Questo a testimonianza di come l'uomo è intervenuto sul territorio nel corso dei secoli per il mantenimento del prodotto. Tramandando di generazione in generazione le tradizionali tecniche di coltivazione che, grazie al progresso scientifico e alla professionalità degli operatori, a contribuito ad accrescere qualità ed immagine dei vini del comprensorio orvietano.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome:	Valoritalia S.r.l. soc. per la certificazione della qualità e delle produzioni vitivinicole Italiane S.r.l.
Indirizzo sede Direzione operativa controlli regolamentati	piazza Roma 10 - 14100 Asti - tel. 0141 - 436915 - fax 0141 - 34210
Indirizzo sede operativo	corso Cavour, 36 - 05018 Orvieto - TR - tel. 0763 - 343790 - fax 0763 - 394980

La Società Valoritalia S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intero filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 20.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con decreto ministeriale 2 agosto 2018 (*Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022 (*Gazzetta Ufficiale* n. 62 del 15 marzo 2022).



ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

Rosso Orvietano

Orvietano Rosso

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

1. **Vino rosso, anche con specificazione di vitigno**

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei o tendenti al granato con l'invecchiamento per determinate tipologie monovarietali. Odore: intenso, vinoso e caratteristico, aromatico per l'Aleatico e delicato per Canaiolo e Ciliegiolo. I vini sono incentrati su uve rappresentate da uve di Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero e Sangiovese che si esaltano a seconda del vitigno, in vini morbidi ed eleganti, talvolta vellutati con retrogusto caratteristico, di corpo ed aromonici. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: da 11,50% vol. Estratto non riduttore minimo:18 g/l .

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico



Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. **"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Canaiolo**

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: vellutato con bouquet tipico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. **"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Ciliegiolo**

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino intenso;



odore: vinoso, delicato;

sapore: fruttato, con retrogusto caratteristico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. **"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Pinot nero**

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo, caratteristico, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in	



milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Cabernet franc o Cabernet sauvignon**

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, tendente al granato con l’invecchiamento; odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. **“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Merlot**

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti al rosso mattone con l’invecchiamento; odore: vinoso, gradevole;



sapore: pieno, morbido, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. **“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Sangiovese**

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	



Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. **"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Aleatico**

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 9,50% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso granato con tonalità violacee;

odore: finemente aromatico, caratteristico;

sapore: tipico, morbido, vellutato, talvolta amabile o dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

5.1. PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE

—

5.2. RESE MASSIME:

1. **Rosso Orvietano o Orvietano Rosso anche con specificazione di vitigno**

10,000 chilogrammi di uve per ettaro



6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” ricade nella provincia di Terni e comprende i terreni vocati alla qualità dell’intero territorio amministrativo dei comuni di Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d’Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.

7. VARIETÀ DI UVE DA VINO

Aleatico N.

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Vino rosso, anche con specificazione di vitigno

La zona è situata in ambiente collinare a sud ovest dell’Umbria; si ritiene che la civiltà etrusca abbia intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla lavorazione ed alla conservazione del vino. È riservata alle tipologie rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero e Sangiovese che presentano caratteristiche peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente geografico. Le tecniche di coltivazione e l’alta professionalità degli operatori hanno contribuito ad accrescere l’immagine dei vini di Orvieto nel mondo.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Utilizzo del nome dell’area geografica più ampia “UMBRIA”

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:



Nell'etichettatura e presentazione dei vini a DOP "Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso", è consentito l'uso del nome geografico più ampio "Umbria". Il nome geografico più ampio "Umbria" deve seguire la Denominazione "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale (denominazione di origine controllata), oppure dall'espressione della UE (denominazione di origine protetta), secondo le successioni di seguito indicate:

Rosso Orvietano o Orvietano Rosso

denominazione di origine controllata

o denominazione di origine protetta

(oppure acronimo DOC)

Umbria

I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza uguale o inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Rosso Orvietano e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore, e intensità colorimetrica.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19815

23A03935

DECRETO 3 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Orvieto».

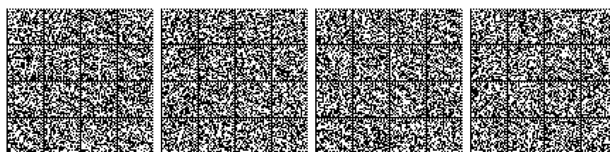
IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;



Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame 2 delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione» ;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 7 agosto 1971, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 219 del 31 agosto 1971, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Orvieto» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito *internet* del Ministero – Sezione qualità – vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Orvieto» :

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della regione Umbria, su istanza del Consorzio Vino Orvieto con sede in Orvieto (TR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Orvieto» , nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della regione Umbria;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 10 febbraio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Orvieto»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decretoministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 63 del 15 marzo 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Orvieto» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Orvieto» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 63 del 15 marzo 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Orvieto», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della



Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Orvieto» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito *internet* del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «ORVIETO»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Orvieto», ivi compresa la sottozona Orvieto Classico anche nelle tipologie secco, abboccato, amabile, dolce, superiore, vendemmia tardiva e muffa nobile è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

La tipologia vendemmia tardiva può essere rivendicata esclusivamente per il vino a denominazione di origine controllata «Orvieto» e «Orvieto» Classico con la qualificazione superiore.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni seguenti, nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

Trebbiano Toscano (Procanico) e Grechetto minimo 60%.

Possono concorrere altri vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Umbria e per la Provincia di Viterbo fino a massimo 40%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

a) Le uve destinate alla, produzione dei vini «Orvieto» devono essere prodotte nella zona che comprende, in tutto o in parte, i territori amministrativi dei seguenti comuni: Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Porano in provincia di Terni e Castiglione in Teverina, Civitella D'Agliano, Graffignano, Lubriano, Bagnoregio in provincia di Viterbo.

Tale zona è così delimitata: sulla strada che da Castelviscardo conduce a Monte Rubiaglio, poco prima del centro abitato di quest'ultimo e all'altezza dello stabilimento termale, il limite segue in direzione ovest la variante a valle dell'abitato fino all'incrocio della strada che porta al podere Stabbione, segue quindi la medesima sino ad incontrare il fosso Pisciatello che discende in direzione nord sino alla confluenza con il T. Paglia in prossimità della q. 164. Dal punto di confluenza in linea retta raggiunge il podere Molino e da podere Molino prende in direzione nord- est, la strada che porta alla borgata Stazione, percorrendola fino ad incrociare il fosso Ripuglie.

Risale tale fosso sino all'altezza del podere Pianociano, prende il sentiero che conduce alla località Pratale (q. 360) e, proseguendo, incontra la provinciale per Allerona, prosegue sulla medesima, sino al centro abitato e all'uscita del medesimo segue la strada che, in direzione nord-est, passa per podere Fontalone e prosegue su detta strada fino ad incontrare il fosso Rivasenne (q. 280) che oltrepassa e dopo aver toccato il vocabolo Peccio raggiunge il fosso Rivarcale; discende lungo il medesimo e all'altezza di q. 240 segue in direzione est il sentiero per podere Poggio Lupo, lo raggiunge e poi in direzione nord-ovest prende il sentiero che passa per podere Mostarda (q. 335), podere Alvenella (q. 275), prosegue quindi fino a q. 227 e al ponte sul fosso Rimucchie segue una linea retta in direzione est fino a q, 222 in prossimità di un corso d'acqua che discende fino all'affluenza di questi nel T. Ritorto in prossimità della q. 216.

Risale il T. Ritorto e superato di poco le Taie prende la strada che in direzione est raggiunge q. 242. Da q. 242 prende il sentiero che in direzione nord passa per q. 324, S. C.Marco, procede sempre verso nord lungo tale sentiero, costeggiando le quote 348 (Olivello), 359, 382, 393(Castel rosso) e 387, raggiunge la strada che porta a Fabro. Su questa via procede per Poggio della Fame da dove seguendo la strada in direzione nord incrocia a q. 252 la strada che da Salci conduce a Fabro.

Lungo tale strada supera il bivio per Fabro e procede verso sud-est passando per le quote 247, 252, 237, 244, 237 (Casella), 240, 245 (S. Lazzaro); da qui procede sulla strada statale Umbro- Casentinese fino alla frazione di Santa Maria; superato il centro abitato di Santa Maria segue la vecchia strada statale Umbro-Casentinese incrociando in prossimità di Poderocchio il confine delle provincie Perugia e Terni, procede lungo tale confine in direzione nord-est sino a incontrare al chilometro 72 la strada statale Umbro-Casentinese (n. 71); lungo la medesima discende verso sud per un breve tratto fino all'incrocio con la strada che conduce al C. Cicolini I e Cicolini II, segue tale via sino a raggiungere la q. 427, da dove prosegue per la strada che verso sud porta al C.po Giorgione e raggiunge la strada che porta a Montegabbione; la segue fino a tale centro abitato e prosegue verso Monte Giove sino a incontrare in località Ceppete il R. della Fonte dell'Olimpia, affluente di destra del T. Sorre. Segue questo corso d'acqua sino a T. Sorre e poi sempre verso sud sino alla confluenza di questi con il T. Chiani e quindi lungo il T. Chiani sino all'affluenza in questi del Fosso della Volpia (q. 202). In prossimità della confluenza sulla sponda opposta del T. Chiani segue il sentiero che scende verso sud e passa per la Casella (q. 230), S.C. Gregorio(q. 290); e quindi in direzione ovest prosegue per il sentiero che lambisce la Macchia dei Passacci e Poggio Tonolo e infine incrocia un corso d'acqua affluente del R. di Poreale, segue tale affluente per tutto il suo corso in direzione nord e alla confluenza con il R. di Poreale, risale quest'ultimo sino a incrociare a q. 484 il sentiero che porta a C.se Mealla.

Segue tale sentiero in direzione ovest, fino a incontrare a q. 544 la strada statale Umbro-Casentinese 71 e in direzione sud-ovest discende sulla medesima sino alla frazione Bagni. All'uscita del centro abitato di Bagni segue il sentiero che, in direzione nord-est, passando per il podere Santa Maria arriva al T.Chiani, lo attraversa e sempre seguendo tale sentiero, che costeggia il T.Chiani, attraverso il R.Secco, il fosso della Chiericciola, prosegue attraversando la contrada Mazzocchino e giunge a Marrano Nuovo. Segue poi la strada che conduce a San Faustino e prima di giungervi, all'altezza di Villa Laura, segue la via che conduce, in direzione sud-est, a S. Bartolomeo, da qui prosegue verso sud per il sentiero che passa per Casone, C.Mova, C. dei Frati fino al fosso della Capretta, che attraversa all'altezza di C. Bianca.

Costeggiando il fosso della Capretta, il Borro Fontanelle e la strada vicinale, raggiunge C.Bianca (q. 382) e di qui, proseguendo, si congiunge a q. 322 con la strada che porta all'Osteria della Padella e prosegue lungo questa strada fino al bivio per S. Giorgio, prende la strada statale Orvietana (n. 79- *bis)*, in direzione est e in prossimità del km 10 a q. 550 prende la via che attraversa Quercia Cola, Ceraso, Madonna del Fossatello, il Pegno, Podere Grotte Bandrilli, raggiunge Corbara; da qui risale verso nord per la strada che lambendo la località Prati e attraverso il podere Ischia, raggiunge il fosso dei Grottoni, segue questo corso d'acqua sino alla confluenza nel Tevere e risale quindi il corso del fiume.

In prossimità del fosso Pianicello prende in direzione nord il sentiero che attraversa la località Piantatella, passa per la q. 245, costeggia a ovest il Poggio e prosegue sempre verso nord fino al podere il Colle (q. 337), prosegue sempre lungo il sentiero (q. 380 e 390) e quindi piegando verso est raggiunge q. 457 dove segue la strada che porta a Titignano; costeggiando il centro abitato scende lungo la strada verso



sud, fino a raggiungere il limite di confine della provincia che segue nella stessa direzione fino al Tevere; risale il Tevere fino a incontrare il Fosso Pasquarella, in prossimità della confluenza di quest'ultimo prende il sentiero che, in direzione sud- ovest passa per le q. 304, 398, 460, 467, 494, attraversa la valle Spinosa e raggiunge l'edicola dedicata a S. Sebastiano sulla strada che conduce a Civitella del Lago.

Prosegue quindi verso sud lungo la strada che porta al ponte dell'Argentario, superato di poco il ponte a q. 308, prende il sentiero che, in direzione sud, passa attraverso i poderi Casanova e le località S.Giorgio, Campo della Macchia, Piano della Fornace sino a raggiungere a q. 463, all'altezza di podere Pantano, la strada che conduce a Montecchio. Segue tale strada sino al centro abitato e superatolo prosegue per la via che conduce a S. Angelo, lo supera sino a incrociare il fosso della Bandita che discende sino a incontrare, per seguirla, la strada che conduce a Tenaglie.

Da Tenaglie segue la strada che conduce a Guardea, superato questo centro abitato e passato per il P.te della Stretta segue, sempre verso sud, la strada che costeggia M. Civitella e Poggio S. Biagio, sino a incrociare il fosso Porcianese, discende lungo il medesimo e successivamente lungo il fosso Pescara fino alla sua confluenza nel Tevere, risale il Tevere fino alla confluenza del fosso di Montecalvello. Risale quindi questo fosso sino al suo incrocio con la strada che conduce a Graffignano (q. 91). Segue tale strada che attraversa Graffignano e Tardane sino a incrociare quella che conduce a Civitella D'Agliano, prosegue lungo quest'ultima in direzione di Civitella d'Agliano e superato il km.24 prende verso nord-ovest il sentiero che passa tra le località Morro della Chiesa e Torriti. Segue questo sentiero che attraversa Rio Chiaro (q. 214) e prosegue per le quote 252, 299 sino a raggiungere in prossimità del km 8 la strada che da San Michele in Teverina porta a Civitella d'Agliano. Su tale strada prosegue costeggiando il centro abitato di S. Michele in Teverina e quindi prosegue e attraversa Vetriolo, Ponzano per raggiungere Bagnoregio. Attraversa Bagnoregio e sempre sulla stessa strada raggiunge in direzione nord Porano.

Passando al di fuori del centro abitato di Porano prosegue per tale strada verso nord fino a raggiungere la strada statale Umbro-Casentinese (n. 71) in prossimità delle Case Buonviaggio. Segue tale strada statale n. 71 sino a V.la Nuova (q. 484) e di qui in linea retta verso ovest passa per le quote 482 (Graticello), 500 (S. Giovanni) fino a q. 530 sulla strada che attraverso Pian Rosato porta a S.Quirico, segue tale strada fino a q. 521 per poi prendere il sentiero che, in direzione ovest, porta a la Ceppa, la supera e all'incrocio del sentiero che il fosso del Piscino segue, in direzione nord-ovest, il limite che confina tra Castel Giorgio e Orvieto, fino al fosso della Vena, risale quindi questo corso d'acqua sino a incrociare il sentiero (q. 510) lungo il quale prosegue passando per le quote 516 e 514 fino a raggiungere C. Acquaviva. Da qui prende il sentiero verso nord, attraversa il fosso di S.Antonio e prosegue su tale sentiero fino a raggiungere la strada per podere Molare 2°, prima di giungere a questo segue il corso d'acqua che incrocia sino alla sua confluenza in prossimità della così detta Ripa che limita l'altopiano della piana di Orvieto. Il limite prosegue in direzione nord per la Ripa per poi seguire la strada che porta a Castel Viscardo che supera passando al di fuori del centro abitato; prosegue poi per la strada di Monte Rubiaglio fino alla variante a valle dell'abitato.

b) Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» designabile con la menzione classico devono essere prodotte nella zona di origine più antica appresso indicata.

Tale zona, come da decreto ministeriale 23 ottobre 1931, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 288 del 15 dicembre 1931, è così delimitata: sulla destra del torrente Paglia: dalla confluenza del torrente Ritorto sul Paglia, il confine risale il corso del torrente Paglia ed il suo piccolo affluente di destra denominato Fosso delle Prese, fino ad incontrare la strada che sale a Castel Viscardo. Questa strada segna il confine fino al punto in cui incontra la così detta Ripa, che limita l'altopiano vulcanico sovrastante (lato sud-ovest) alla Piana di Orvieto.

La Ripa segna il confine sino al ponte del Marchese e di qui, seguendo la strada che conduce a Bagnoregio sino al confine tra le provincie di Terni e Viterbo, seguendo questo confine sino all'incrocio con fosso Funcello a nord di Castiglione in Teverina, mantenendosi sempre sull'altopiano, torna verso nord scendendo a valle prima di Torre Massea e quindi il confine giunge al Tevere poco dopo la confluenza del Paglia. Sulla sinistra del torrente Paglia: il confine, dallo sbocco del torrente Ritorto (a valle del ponte ferroviario sul Paglia dopo la stazione di Allerona) attraversando il fosso della Sala, si porta a Castello Sala, costeggia la strada Ficulle- Orvieto e tocca Bagni; da qui tocca Pian della Casa e scende al torrente Chiani in contrada S. Carlo, passa presso Morrano Vecchio, poi sotto S. Bartolomeo, tocca Pagliano e Osteria, incontra in contrada Capretta la strada Orvieto-Prodo, raggiunge Osarella, Madonna del Fossatello, Corbara, traversa il fosso del Molinetto, il fosso Ramali e va a finire al Tevere di fronte a Salviano. Da Salviano il confine è segnato dal bosco che riveste i terreni cretacei del Lias sino a Montecchio. Da qui, per il fosso di Carnano, si chiude al torrente Paglia. (Dato che il fosso di Carnano non si getta nel torrente Paglia bensì nel Tevere, da tale confluenza il confine risale il Tevere fino a incontrare la delimitazione descritta per la zona a destra del torrente Paglia).

Art. 4.

Norme per la viticultura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Orvieto» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti di giacitura ed esposizione adatti, con esclusione dei terreni di fondo valle, di quelli umidi e non sufficientemente soleggiati.

L'altitudine dei terreni deve comunque essere compresa tra i cento ed i cinquecento metri s.l.m.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.000 piante per ettaro.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare per il vino a denominazione di origine controllata «Orvieto» 11 tonnellate per ettaro e per il vino a denominazione di origine controllata «Orvieto» con la qualificazione di superiore 8 tonnellate per ettaro.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva la produzione massima di uva in coltura specializzata, parzialmente appassita, non deve essere superiore a 7 tonnellate per ettaro e per la tipologia Muffa Nobile non deve essere superiore a 5 tonnellate per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione controllata «Orvieto» devono assicurare al medesimo un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,00% vol, mentre per la tipologia superiore devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,00% vol.

Diversamente le uve destinate alla produzione della tipologia Vendemmia Tardiva devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 13% vol e la data di inizio della vendemmia delle uve destinate alla produzione del vino qualificato Vendemmia Tardiva deve avvenire non prima del 1° ottobre.

Le uve destinate alla produzione della tipologia Muffa Nobile devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 16,00% vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Orvieto», anche nella tipologia superiore, di affinamento e di dolcificazione, anche con mosto concentrato rettificato, dello stesso, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata all'art. 3, lettera *a)*.



È in facoltà del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, su richiesta degli interessati, di consentire, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio, ai fini della rivendicazione della denominazione di origine controllata «Orvieto», anche nella tipologia superiore, le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di origine a condizione che si tratti di casi preesistenti di aziende singole e/o associate, con cantine o stabilimenti situati nelle province di Terni e Viterbo, che già vinificavano al momento dell'entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992.

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a D.O.C. «Orvieto» classico, anche nella tipologia superiore, di affinamento e di eventuale dolcificazione, anche con mosto concentrato rettificato, dello stesso, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata dall'art. 3, lettera *b)*, e nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi parzialmente in tale zona.

È in facoltà del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, su richiesta degli interessati, di consentire, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio, in deroga a quanto previsto dal precedente comma, la vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino «Orvieto» classico, anche nella tipologia superiore, a quelle aziende singole e/o associate site al di fuori della predetta zona di vinificazione purché dimostrino di aver vinificato con continuità le uve provenienti dalla zona di produzione del vino «Orvieto» classico, al momento dell'entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992, in cantine o stabilimenti situati nelle province di Terni e di Viterbo.

È altresì, in facoltà del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste di consentire, in deroga a quanto previsto nel presente articolo, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio e della regione Toscana, qualora interessata, l'affinamento e la dolcificazione dei vini «Orvieto» e «Orvieto» classico, anche nelle tipologie superiore, amabile, abboccato e dolce, a quelle aziende singole o associate purché dimostrino di avere effettuato le operazioni di imbottigliamento con continuità nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992, in cantine o stabilimenti situati nelle regioni Umbria, Lazio e Toscana.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche consentite dalle normative vigenti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65%, qualora superi questo limite, ma non il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 70% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Per la tipologia Muffa Nobile la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 60%, qualora superi questo limite, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 65% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La qualifica superiore può essere usata per designare i vini «Orvieto» e «Orvieto» classico provenienti da uve che abbiano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell' 11,50% vol come previsto all'art. 4 e che vengano immessi al consumo dopo il 1°marzo dell'annata successiva a quella della vendemmia.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicato e gradevole;

sapore: secco con lieve retrogusto amarognolo; oppure abboccato o amabile o dolce, fine, delicato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

I vini «Orvieto» con la qualificazione superiore all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12,00% vol.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: gradevole e profumato;

sapore: dolce ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 10,00% effettivi; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva prima dell'imbottigliamento può avvenire una lenta fermentazione che si attenua nei mesi freddi.

Per la tipologia Muffa Nobile:

colore: giallo oro tendente, con l'invecchiamento, all'ambra;

odore: gradevole, profumato ed elegante, ricco ed untuoso;

sapore: dolce, lungo e di armoniosa morbidezza;

titolo alcolometrico svolto al consumo: minimo 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l.

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

È in facoltà del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste di modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

I vini a denominazione di origine controllata «Orvieto», in tutte le tipologie, ove sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rilevare lieve sentore (o percezione) di legno.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine, controllata «Orvieto» la qualificazione «classico» è riservata al vino proveniente dalle uve prodotte nella zona delimitata all'art. 3, lettera *b)*, e vinificate nell'ambito della relativa zona di vinificazione specificata all'art. 5 del presente disciplinare.

La qualificazione «classico» deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione «Orvieto».

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «riserva», «scelto» «selezionato» e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatorio l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito l'uso del nome geografico più ampio Umbria, ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge 238/2016. Il nome geografico più ampio Umbria deve seguire la denominazione Orvieto ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale (Denominazione di origine controllata), oppure dall'espressione della UE (Denominazione di origine protetta), secondo le successioni di seguito indicate:

Orvieto

Denominazione di origine controllata o Denominazione di origine protetta (oppure acronimo DOC)

Umbria

I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza uguale o inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Orvieto e devono avere lo stesso *font* (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore, e intensità colorimetrica.



Art. 8.

Confezionamento

Per i vini a denominazione di origine controllata Orvieto e Orvieto Classico, in tutte le loro tipologie, è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

Per la denominazione Orvieto e Orvieto Classico è obbligatorio utilizzare contenitori in vetro fino a 3 litri.

È consentito, per la sola denominazione di origine controllata Orvieto, con l'esclusione della tipologia superiore, l'utilizzo di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri e non superiore a 10 litri.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti il legame

La zona geografica è situata nell'ambiente collinare a sud ovest dell'Umbria, fino all'alto Lazio. L'avvio dello stretto binomio «coltivazione della vite-produzione di vino» pare risalire al X sec. a.C., quando gli Etruschi conquistarono la scoscesa rupe e fondarono l'antica Velzna. Si ritiene, infatti, che proprio questa civiltà abbia intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla lavorazione ed alla conservazione del vino, dando vita ad un primordiale sistema di vinificazione chiamato «a tre piani». Nelle cantine l'uva si pigiava a livello del suolo ed il mosto, attraverso apposite tubature di coccio, colava nei locali sottostanti in cui fermentava. Dopo la svinatura, il vino si trasferiva a un livello ancora più profondo, adatto per la maturazione ed il lungo affinamento.

Questo sistema di gallerie sovrapposte, spesso ventilate dalle bocche aperte sui costoni della rupe, garantiva sicuramente la qualità di un prodotto amabile, frizzante e molto piacevole, soprattutto se confrontato con altri vini d'epoca.

Velzna conobbe un notevole prestigio tra l'VIII e il VI sec. a.C. in virtù della sua centralità all'interno dell'Etruria che ne facilitò lo sviluppo economico grazie agli scambi commerciali che poteva intrattenere con gli altri centri. A tutto ciò fece riscontro un analogo sviluppo sociale, urbanistico, artistico e demografico, come è ampiamente documentato dai numerosi ritrovamenti archeologici. Il territorio in esame è interessato da affioramenti di una quindicina di formazioni geologiche le quali, sulla base di analogie litogenetiche e petrografiche, nonché in funzione del loro comportamento quali substrati pedogenetici, possono essere così raggruppate (Calandra e Leccese, 2004):

Argille: argille ed argille sabbiose, anche di facies sublitorale (pleistocene) che si rinvengono a Spinaretta, Decugnano , M.Largo, S.Spirito, M. Cavallo, nonché alla base della rupe di Orvieto ed a valle degli abitati di Porano, Civitella del Lago e Rocca Ripesena. Argille ed argille sabbiose, grigio-azzurre (pliocene medio inferiore) presenti a Torre dell'Olfo, Poggio Montone, Poggio Ciculetto, Poggio Lupo, Civitelle, ecc.;

Formazioni vulcaniche: colate laviche di varia natura (latiti, trachibasalti, monoliti, nefriti, leciti) e coni di scorie riferibili alle manifestazioni eruttive finali degli apparati velini settentrionali (Pleistocene) presenti a Palombaro, San Quirico e La Guerciana. Colate piroclastiche di tipo tefritico-fonolitico degli apparati vulsini (tufo litoide a scorie nere) di Porano e Bardano (pleistocene). Colate laviche di varia natura (latiti, trachiti, nefriti leuciti che, leucititi) riferibili alle manifestazioni eruttive iniziali degli apparati vulsini settentrionali (pleistocene) affioranti a Sugano, Canale Vecchio, Lo Spuntone, ecc. Tufi stratificati degli apparati volsini costituiti da alternanze di lapilli, tufi terrosi, pomici, ceneri. Tufiti con intercalazioni di travertini, concrezioni travertinose e diatomiti (pleistocene) particolarmente diffuse a Botto, Le Velette, Canale Nuovo, Tordimente, S. Egidio, ecc.;

Alluvioni: alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso prevalentemente sabbio ciottolose (olocene), che coincidono con le superfici di pianura presenti ai bordi dei fiumi Tevere e Paglia, nonché del torrente Romealla e dei fossi della Sala, di Calenna, di Pogliano, ecc. Depositi alluvionale del terzo ordine dei terrazzi, elevati da 5 a 15 metri circa sull'alveo attuale (olocene-pleistocene) come quelli di Ponte Giulio e di Cardeto. Depositi alluvionali del secondo e primo ordine dei terrazzi, elevati da 15 a 50 metri circa sull'alveo attuale (pleistocene), come a Pomontone ed alla Barca di Renaro;

Sabbie e conglomerati: sabbie gialle con livelli di conglomerati talvolta cementati e di arenarie grossolane argonogene (pliocene superiore-medio) come a S.Caterina, La Sbarra, Salviano e Caserlena. Conglomerati poligenici di facies deltizia, sabbie e sabbie argillose da salmastre a litorali (pliocene medio-inferiore) osservabili a Monterubiaglio, S.Giovanni, Benano, Cerreto, Morrano e S. Bartolomeo. Sabbie e sabbie argillose con livelli salmastri e con intercalazioni di ciottolate fluvio-deltizio (pliocene superiore-inferiore) riscontrabili a Murotondo, Castellunchio, Fainello, Osarella, Poggio Canalini e Viceno.

Pluviometria: dall'analisi delle precipitazioni emerge, una maggiore piovosità in autunno, con il 35-36% delle piogge totali, segue il trimestre invernale con il 26-27%, poi quello primaverile con il 22-23% ed infine quello estivo con il 15-16%. Le piogge hanno la massima intensità in ottobre, con 102 mm e novembre con 107 mm. Questi eventi, soprattutto in ottobre, possono arrecare disturbi alle operazioni di vendemmia, ed in modo particolare in presenza di vitigni tardivi e di vigneti esposti a nord. Al contrario, il periodo estivo è caratterizzato da scarse precipitazioni (luglio e agosto con medie di 33 e 40 mm di pioggia) che, potenzialmente, possono creare problemi di carenza idrica, soprattutto in alcune tipologie di suolo (es. con scarsa capacità di ritenzione idrica, con limitato franco di coltivazione, ecc.), in ogni caso le precipitazioni medie annue si attestano tra i 700 e i 1000mm di pioggia.

Termometria: i valori di temperatura dell'aria mostrano un andamento sostanzialmente ordinario con i massimi termici in corrispondenza dei mesi estivi ed i minimi in quelli invernali. Picchi massimi di temperatura media dell'aria si hanno nei mesi di luglio (23,7°C e 23,8°C) e di agosto (23,7°C e 24,1°C), cui seguono, nel periodo di pre-vendemmia, temperature più basse rispetto alle precedenti, che contribuiscono alla migliore evoluzione qualitativa aromatica e polifenolica delle uve. I valori medi minimi di temperatura sono riscontrati in gennaio (6,4°C a 5,5°C) e in dicembre (6,7°C e 6,4°C).

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio. Ad Orvieto tutto profuma di uva e di vino perché la coltivazione della vite ne ha da sempre caratterizzato il paesaggio e l'economia: vigneti curati si dispongono intorno alla rupe in un disegno armonico dove le linee parallele dei filari si intersecano con quelle ondulate delle colline. Per la città, dunque, il vino è un'importante risorsa, una peculiarità distintiva che si protrae ininterrottamente nei secoli e a testimoniarlo sono l'archeologia, l'arte, la storia, l'artigianato e la letteratura, tanto che la produzione dell'Orvieto di qualità è stata apprezzata e celebrata nel tempo da poeti, papi, artisti e viaggiatori.

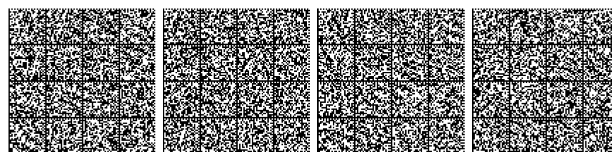
Ma prima ancora delle parole, il ruolo fondamentale del vino nella vita quotidiana e nei riti culturali di Orvieto è attestato negli importanti dipinti delle tombe etrusche del territorio (seconda metà del IV sec. a.C.) e nella ricca varietà di ceramiche etrusche e greche destinate alla conservazione, alla mescita e alla degustazione della celebre bevanda. Gli affreschi della tomba Golini I, conservati presso il Museo Archeologico Nazionale di Orvieto, riproducono le fasi preparatorie del banchetto etrusco dove la macellazione delle carni e l'accurata sistemazione delle bevande nei recipienti e dei cibi sulle mense da parte dei servi – tra la frutta si individua facilmente anche un grappolo d'uva - affiancano il banchetto vero e proprio. L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti:

i vitigni idonei alla produzione del vino Orvieto sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica delimitata dall' ART. 3 del presente disciplinare ed in parte da vitigni catalogati idonei nelle piattaforme ampelografiche regionali.

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (77hl/ha per la tipologia base; 56hl/ha per la tipologia superiore; 45,50hl/ha per la tipologia vendemmia tardiva; 30hl/ha per la tipologia muffa nobile).

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini.



Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionalmente consolidate (Vinificazione-affinamento-dolcificazione) effettuate nell'ambito della zona di produzione e comunque consentite dalle normative vigenti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La Doc Orvieto è riservata ai vini bianchi nelle tipologie Secco, Abboccato, Amabile, Dolce Superiore, Vendemmia Tardiva e Muffa Nobile.

Dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Per quanto riguarda le versioni, oggi predomina quella secca, ma continua la tradizione della produzione di Orvieto abboccato, amabile e dolce. Alcuni produttori ne elaborano eccellenti versioni da uve sovra mature attaccate dalla muffa nobile, la *Botrytis cinerea*, che gli conferisce caratteri unici di concentrazione ed eleganza. I mosti che si ottengono sono quindi molto zuccherini, ricchi di glicerina che conferisce al vino una particolare «untuosità» con concentrazione di tutti i componenti aromatici.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera *B)*.

Nel 264 a.C. la città di Orvieto fu completamente rasa al suolo dai romani (ultima città etrusca da essi conquistata) e fu proibito a tutti di risalire sull'acrocoro di tufo che tante battaglie era costato a Roma. La smania distruttiva di Roma fu talmente esasperata , poiché nulla doveva ricordare la superba città che per secoli aveva incarnato la potenza e la grandezza etrusca. Fu ribattezzata dai romani col nome di Vol-Tinii (la città dei seguaci del Dio Voltumnus sconfitto) che evolse poi a Volsinii. Passarono centinaia di anni prima che, sulla rupe, la civiltà romana permise di creare un nuovo insediamento abitato. Infatti, solo successivamente fu identificata come Urbs-Vetus (città vecchia) e sembra perché Roma vi mandasse i suoi veterani a riposare. Da questo nome derivò poi Orbiveto, Orbeto ed infine l'attuale Orvieto. Nel corso della denominazione romana essa conobbe un periodo di forte oblio dovuto al fatto che venne isolata sull'alta rupe e decentrata rispetto alle maggiori vie di comunicazione sia fluviale (porto fluviale di Pagliano eretto per le ordinarie consegne alla Roma imperiale prima, ed alla Curia romana nei successivi periodi cristiani) sia terrestre (via Cassia e via Traiana *Nova*) non partecipando così all'intensiva vita economica dei centri del fondo valle.

La rinascita di Orvieto si legò al momento del disgregamento dell'Impero, perché con le mutate condizioni politiche e di sicurezza la città insieme agli altri centri di altura, acquistò di nuovo un ruolo decisivo su tutto il territorio, nel senso che le ripetute e successive ondate di invasioni barbariche (Visigoti, Goti e Longobardi) costrinsero le popolazioni a rifugiarsi sui colli ed erigere un sistema di complesse fortificazioni. È così che, tra il V e il VI secolo d.C., gli abitanti di Volsinii novi (attuale Bolsena) ritornarono ad abitare nel loro vecchio insediamento dal quale erano stati cacciati in età romana. La presenza dell'alta rupe fu una garanzia sufficiente a difendere la città e a far nascere tutto quell'insieme di borghi e castelli che tutt'ora delineano la mappa del territorio e che hanno costituito il nucleo originario degli attuali centri dell'Orvietano.

Con la diffusione del Cristianesimo, la nascita dei Comuni ed il loro successivo assoggettamento allo Stato Pontificio non si verificarono eventi di gran rilievo se non un gran turbine di lotte interne e travagliate guerre politiche tra le varie famiglie di nobili locali, il tutto sotto lecita regia della Chiesa. In effetti, se da un lato il Papato mise in una condizione di lungo oblio la zona, divenuta meta di villeggiatura di molti pontefici e cardinali, è anche vero che i Papi contribuirono in maniera consistente alla fama ed all'apprezzamento dei vini di Orvieto. In particolare nel Medioevo e nel Rinascimento fu uno dei vini preferiti alla corte Pontificia, trovando tra i numerosi estimatori senza freni anche papa Paolo III Farnese e papa Gregorio XVI.

Fino alla fine del '700 non si verificarono eventi di rilievo, solo in seguito gli echi della rivoluzione francese determinarono un certo risveglio culturale concretizzatosi nel 1860 con l'ammissione di Orvieto nel Regno d'Italia, da qui poi si arriva ai giorni nostri.

Il vino orvietano, che fin dalle origini fu anche nero corposo, si produceva in ogni dove, ampi e floridi appezzamenti vitati si trovavano sulla stessa rupe, in orti di convivenze religiose dei nobili e dei numerosi ortolani, coltivatori diretti in città fin dai primordi del libero Comune. Tanto che la zona di piazza Cahen fino ad oltre la chiesa dei Servi di Maria era denominata «vigna Grande» e dietro il Duomo si apriva l'ampia zona coltivata a vigna. È opportuno sottolineare che molto prima dei filari la vite era coltivata in alberata pratica diffusasi in tutta l'Etruria, che consisteva nel coltivare il vitigno maritato a degli alberi vivi di sostegno, come olmi, olivi e querce. Intorno alla metà del XVII sec. fu inserita la palizzata come sostegno delle viti, piantate, a partire da allora intensivamente a filari.

Con riferimento all'introduzione del vino Orvieto DOC nella tipologia «MUFFA NOBILE» si evidenzia che già nel 1933 il Prof. Garavini nella descrizione del vino d'Orvieto così detto «abboccato» fa riferimento agli scrittori italiani di enologia e riporta che alcuni ritenevano più gustoso l'Orvieto dei Sauterns mancando in essi quel sapore di zolfo, che invece si riscontra quasi sempre in questi ultimi.

Il riconoscimento della denominazione di origine controllata si è avuto con il decreto del Presidente della Repubblica 24 ottobre 1971. Successivamente a seguito di svariate ricerche condotte sull'adattabilità, sulle caratteristiche compositive dell'uva e sulla qualità dei vini ottenibili dai vitigni utilizzabili, e dopo una attenta scelta anche in fase di assemblaggio (cioè di blend), sono state apportate svariati aggiornamenti e modifiche (Decreto del Presidente della Repubblica 24 ottobre 1972; decreto del Presidente della Repubblica 13 ottobre 1982; decreto del Presidente della Repubblica 18 novembre 1987; decreto del Presidente della Repubblica 17 aprile 1990; decreto ministeriale 12 ottobre 1992; decreto ministeriale 1° settembre 1997; decreto ministeriale 16 novembre 2000; decreto ministeriale 31 maggio 2001; decreto ministeriale 8 agosto 2003). L'ultimo aggiornamento del disciplinare di produzione evidenzia l'importanza del vitigno Grechetto sulla composizione qualitativa e sensoriale dei nuovi vini DOC Orvieto.

Sperimentazioni

La sperimentazione sui vitigni della DOC Orvieto è stata condotta nell'ambito di alcuni progetti di ricerca iniziati nel 1997 con lo studio per la caratterizzazione vitivinicola dell'area a DOC «Orvieto classico» (Palliotti et al., 2004) e proseguiti con indagini mirate presso svariate aziende vitivinicole orvietane. Il periodo che ha interessato le osservazioni sia per il Grechetto che per il Trebbiano toscano (Procanico) si riferiscono all'intervallo di tempo compreso tra il 2004 ed il 2009.

Dai dati emerge la buona adattabilità di entrambi questi vitigni all'ambiente orvietano e, nonostante le differenti tipologie di suolo presenti nel comprensorio, le produzioni ettariali sono consoni al rispetto del disciplinare di produzione e la maturità tecnologica delle uve, salvo casi sporadici, risulta ottimale, così come il pH dei mosti che difficilmente supera il limite di 3,50, valori che potrebbero compromettere la stabilità delle masse e facilitare le contaminazioni batteriche. Inoltre anche il contenuto in azoto prontamente assimilabile dai lieviti (A.P.A.), dato dalla somma dell'ammonio e degli aminoacidi liberi al netto della prolina, raramente è sceso al di sotto dei valori limite di 140-150 mg/l (Bisson,1991). Al di sotto di tali valori accanto ad una fermentazione potenzialmente irregolare si può ipotizzare anche una riduzione nel conferimento di aromi primari, cioè varietali (Bisson, 1991; Smart, 1991).

Conclusioni

L'area della DOC Orvieto è suddivisa in «Orvieto classico» che rappresenta la zona intorno alla Rupe ed il suo circondario ed in «Orvieto», che la completa a nord e a sud.

L'analisi delle produzioni ottenute negli ultimi anni, sia di uva che di vino, evidenzia una situazione stabile nel tempo con una media di circa 130.000hl di vino prodotto ogni anno. Questo a testimonianza di come l'uomo è intervenuto sul territorio nel corso dei secoli per il mantenimento del prodotto. Tramandando di generazione in generazione le tradizionali tecniche di coltivazione che, grazie al progresso scientifico e alla professionalità degli operatori, a contributo ad accrescere qualità ed immagine dei vini di Orvieto.

Art. 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome: Valoritalia s.r.l.

Soc. per la Certificazione della qualità e delle produzioni vitivinicole Italiane s.r.l.



Indirizzo sede Direzione operativa controlli regolamentati	Piazza Roma 10 14100 Asti Tel. 0141 - 436915 Fax 0141 - 34210
Indirizzo sede operativo	Corso Cavour, 36 05018 Orvieto - TR Tel. 0763 - 343790 Fax 0763 - 394980

La Società Valoritalia S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intero filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 20.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con decreto ministeriale 2 agosto 2018 (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022 (*G.U.* n. 62 del 15 marzo 2022).

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

Orvieto

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

DOC «Orvieto» Vino bianco, anche Superiore, Muffa Nobile e Vendemmia Tardiva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso per vino e vino con menzione Superiore, fino al dorato e tendente all'ambra con l'invecchiamento per la Muffa Nobile. Odore: gradevole e delicato, profumato ed elengante per Muffa nobile e Vendemmia tardiva. Sapore: da secco con leggero retrogusto amarognolo a dolce per vino e vino con menzione Superiore, dolce per Vendemmia tardiva e Muffa Nobile. Dalle uve dei due vitigni predominanti la base ampelografica si ottengono vini di colore giallo paglierino con delicati aromi fruttati e di moderata acidità, sufficientemente alcolici. Tit. alc. vol. tot. min. : da 11,50% vol Estratto:da 14 g/l del vino 20 g/l della muffa nobile e vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in millequivalenti per litro)	
Temore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

5.1. PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE

5.2. RESE MASSIME:

1. Orvieto 11,000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Orvieto Superiore 8,000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Orvieto Muffa Nobile 5,000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Orvieto Vendemmia Tardiva 7,000 chilogrammi di uve per ettaro

6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

Le uve destinate alla, produzione dei vini "Orvieto" devono essere prodotte nella zona che comprende, in tutto o in parte, i territori amministrativi dei seguenti comuni: Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Porano in provincia di Terni e Castiglione in Teverina, Civitella D'Agliano, Graffignano, Lubriano, Bagnoregio in provincia di Viterbo.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Orvieto" designabile con la menzione "Classico" devono essere prodotte nella zona di origine più antica indicata nel disciplinare di produzione.

7. VARIETÀ DI UVE DA VINO

Grechetto B.

Trebbiano toscano B. - Procanico

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC «Orvieto» Vino bianco, anche Superiore, Muffa Nobile e Vendemmia Tardiva La zona è situata in ambiente collinare a sud ovest dell'Umbria, fino all'alto Lazio; l'area «Orvieto Classico» rappresenta la zona intorno alla Rupe. Si ritiene che la civiltà etrusca abbia intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla lavorazione ed alla conservazione del vino. Predomina la versione secca, ma continua la tradizione della produzione di vino abboccato, amabile e dolce; si elaborano anche vini da uve sovra mature attaccate da *Botrytis cinerea* che conferisce caratteri unici di concentrazione ed eleganza. Le tecniche di coltivazione, e l'alta professionalità degli operatori, ha contributo ad accrescere l'immagine dei vini di Orvieto nel mondo.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Utilizzo del nome dell'area geografica più ampia «UMBRIA»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'etichettatura e presentazione dei vini a DOP «Orvieto», è consentito l'uso del nome geografico più ampio «Umbria». Il nome geografico più ampio «Umbria» deve seguire la denominazione «Orvieto» ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale (Denominazione di origine controllata), oppure dall'espressione della UE (Denominazione di origine protetta), secondo le successioni di seguito indicate:

Orvieto

Denominazione di origine controllata

o Denominazione di origine protetta

(oppure acronimo DOC)

Umbria

I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza uguale o inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Orvieto e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore, e intensità colorimetrica.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19814 .

23A03936



DECRETO 3 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Torgiano Rosso Riserva».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) n. 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame 2 delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1990, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 59 dell'11 marzo 1991, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Torgiano Rosso Riserva» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 10 giugno 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 140 del 19 giugno 2014 e nel citato sito internet del Ministero – sezione qualità - vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Torgiano Rosso Riserva»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Umbria, su istanza del Consorzio di tutela dei vini Torgiano con sede in Torgiano (PG), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Torgiano Rosso Riserva», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Umbria;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 1° dicembre 2022, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Torgiano Rosso Riserva»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 45 del 22 febbraio 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Torgiano Rosso Riserva» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;



Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Torgiano Rosso Riserva» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 10 giugno 2014, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 45 del 22 febbraio 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Torgiano Rosso Riserva», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Torgiano Rosso Riserva» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «TORGIANO ROSSO RISERVA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti della zona delimitata al successivo art. 3, rispettando, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: dal 70% al 100%;

possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 30%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Art. 3.

Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» devono essere prodotte nel territorio amministrativo del Comune di Torgiano in Provincia di Perugia.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva», devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente quelle atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le relative caratteristiche di qualità.

Sono esclusi ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo «Torgiano Rosso Riserva» tutti i terreni di pianura alluvionali ed umidi posti lungo il corso dei Fiumi Tevere e Chiascio, nonché i terreni posti nel fondo valle e lungo i fossi ed i rii che scendono sul lato nord della collina detta Brufa.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del disciplinare approvato con il decreto ministeriale 21 luglio 2003, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 184 del 9 agosto 2003, devono prevedere una densità di impianto di almeno 3.500 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» non deve essere superiore a tonnellate 8 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al limite di cui sopra purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.



Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo del Comune di Torgiano e/o nei territori dei comuni limitrofi, in Provincia di Perugia.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%.

Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita di tutto il prodotto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La conservazione e l'invecchiamento del vino devono essere effettuati secondo i metodi tradizionali.

Il vino a denominazione controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 36 (trentasei), dei quali almeno 12 (dodici) in legno e 6 (sei) in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre al 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

limpidezza: brillante;

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, delicato;

sapore: asciutto, armonico, di buona struttura;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva», la menzione denominazione di origine controllata e garantita o in sigla DOCG deve figurare in etichetta di seguito o al di sotto della denominazione «Torgiano Rosso Riserva» e non può essere intercalato tra questa e la denominazione geografica «Torgiano».

Inoltre, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «scelto», «selezionato» «vecchio» e simili o similari.

È tuttavia consentito, nel rispetto delle normative vigenti, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della legge n. 238/2016.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» è obbligatoria, su tutti i recipienti, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve eventualmente preceduta dalla menzione «vendemmia».

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito l'uso dell'unità geografica più ampia «Umbria» ai sensi della normativa vigente. Tale indicazione qualora utilizzata, deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta «Torgiano Rosso Riserva».

Art. 8.

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» debbono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro verde e/o marrone tipo «bordolese» o «borgognotta» e comunque di forma atta a salvaguardare l'immagine dei vini, chiuse esclusivamente con tappo di sughero raso bocca.

Per l'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» sono ammessi recipienti della capacità da 0,375 a 12 litri.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nell'intero territorio amministrativo del Comune di Torgiano in Provincia di Perugia.

La geologia dell'area è caratterizzata della presenza di terreni fluvio-lacustri che si depositarono durante il Pleistocene nel bacino della Val Tiberina conosciuto anche come Lago Tiberino. Affiorano cioè nell'area di Torgiano i termini più recenti della sequenza litologica nota in letteratura come Successione Umbro-Marchigiana.

Tali depositi, di età villafranchiana (parte alta del Pliocene, epoca compresa tra gli 1,65 e gli 0,01 milioni di anni fa) sono costituiti da sabbie e conglomerati intercalati localmente a livelli argillosi di spessore variabile.

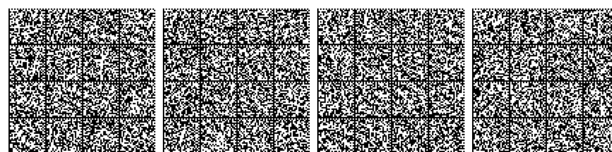
Nell'area di Torgiano questi terreni villafranchiani sono costituiti da sabbie, sabbie argillose, argille sabbiose ed argille.

Le strutture sedimentarie presenti nelle sabbie fluvio-lacustri sono date da laminazioni piano-parallele ed incrociate, mentre le argille, che mostrano una laminazione esclusivamente di tipo piano-parallelo, contengono banchi di lignite.

Episodi vulcanici sono testimoniati dalla presenza di vulcaniti (tufi e tufiti) comuni a tutta la Valle del Tevere. La deposizione di rocce calcaree di origine continentale è evidenziata la depositi travertinosi, con resti organici vegetali. Nell'area sono dunque presenti depositi prepliocenici marini (marnoso-arenacea), che costituiscono l'ossatura dei morbidi e dolci rilievi circostanti Torgiano (circa 400 metri s.l.m.), depositi lacustri Pliocenici, depositi fluvio-lacustri Pleistocenici, depositi fluviali Oleocenici, vulcaniti e travertini.

La sedimentazione attuale (Olocene) è dovuta ai depositi alluvionali sabbiosi negli alvei dei principali corsi d'acqua, Tevere e Chiascio.

L'evoluzione recente di quest'area, dunque, vede il passaggio da una zona a sedimentazione lacustre di cui sono testimonianza i depositi di ligniti e gli organismi fossili continentali (mammiferi e molluschi),



ad una successione di depositi fluviali legati all'evoluzione ed al cambiamento di corso del fiume Tevere, il cui bacino idrogeologico, come quello dei principali corsi d'acqua, influenza in maniera determinante la natura dei circostanti terreni ed in particolar modo la loro agricoltura. Tutti i depositi dovuti alle esondazioni ed agli straripamenti fluviali rappresentano infatti terreni molto fertili.

Questi terreni recenti, che si depongono in ambiente fluviale e di acqua dolce, rappresentano l'ultima differenziazione geologica di un'intera regione, il dominio Umbro-Marchigiano.

In conclusione, è per una piccola curiosità scientifica che ricolleghiamo la natura delle rocce affioranti nell'area di Torgiano alla storia evolutiva, fatta di fasi alterne marine e continentali, dei sedimenti che precedono questi depositi.

Su di un basamento di natura continentale, pertinente alla placca africana, si è sviluppata nell'arco di oltre 250 milioni di anni, la storia della Regione Umbro-Marchigiana.

Alla base della successione sedimentaria, fossili e terreni testimoniano un ambiente continentale dato da facies fluviali, palustri e terre emerse durante il Triassico; la sedimentazione Giurassica assume invece un carattere marcatamente marino.

L'ingressione oceanica della fine dell'epoca Triassica determina l'instaurarsi di una sedimentazione subacquea di piattaforma prima (Calcare Massiccio) ed una sedimentazione pelagica poi, che rimane tale per tutta l'Era Secondaria (Mesozoico) e che torna a sedimenti fluvio-lacustri soltanto successivamente all'orogenesi Appenninica, con il dominio del Lago Tiberino. Le rocce della nostra successione ci dicono dunque che durante il Triassico le nostre aree erano caratterizzate da una sedimentazione continentale; il mare poi arrivò a coprire praticamente l'intera penisola (bel lungi dall'avere una configurazione geografica simile a quella attuale) fino alla fine del Miocene quando, circa dodici milioni di anni fa, una forte attività tettonica successiva all'orogenesi Appenninica, portò all'emersione della penisola stessa. In Umbria si instaurò un regime lacustre di vaste proporzioni, indicato dai geologi come «Lago Tiberino», che si estendeva da Città di Castello a Spoleto, da Perugia a Città della Pieve.

Questo grande lago restò durante il Pliocene e per gran parte del Pleistocene (cioè per circa tre milioni di anni) a caratterizzare con la sua presenza le fasi sedimentarie dell'area Umbra.

A questa sedimentazione sono legate le sabbie Plioceniche e Pleistoceniche che affiorano nell'area di Torgiano; le ligniti ed i resti di mammiferi che frequentemente si rinvengono rappresentano le testimonianze della vita che fino ad un milione di anni fa si sviluppò sulle sponde del Lago Tiberino.

I terreni dell'area sono quindi riconducibili principalmente a terreni argilloso sabbiosi, di media profondità, dotati di buona struttura con sottosuolo calcareo e tufaceo. Tutti i terreni sono profondi dotati di buona capacità idrica e ottima struttura. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 220 e i 300 metri s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.

Il clima dell'area è secco e siccitoso in estate con buone escursioni termiche, nei mesi di luglio ed agosto, temperato nei mesi di giugno e settembre, freddo e umido nei mesi invernali.

Il massimo della piovosità è localizzato nella seconda decade di febbraio, mentre il massimo decadico di pioggia si ha nella seconda decade del mese di novembre con un minimo assoluto nella prima decade di luglio.

Le precipitazioni annue variano da un minimo di 800/1000 mm ed un massimo di 2.100 mm: la media annua risulta essere di 1.500 mm; i giorni con pioggia sono compresi tra settanta e centoventi giorni, con una media di novantacinque giorni piovosi.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione che, per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva».

Recenti scavi archeologici di una villa rustica romana alle porte di Torgiano, hanno riportato alla luce un'ingente quantità di resti d'anfore vinarie; il ritrovamento convalida la presenza di un'estesa viticoltura, preannunciata da numerosi altri simili reperti affiorati nel tempo. Studi in corso localizzano qui il percorso della Via Amerina.

Torgiano è un *castrum* che deve la sua riedificazione su rovine romane alla posizione strategica e alla garanzia di approvvigionamento dei mercati perugini, offerta dalla fertilità dei terreni di pianura e dalla vocazione vitivinicola e olivicola dei rilievi che la collegano alla coeva Castel Grifone, oggi Brufa.

Insediamento romano in rovina, Torgiano è riedificato come *castrum* del sistema difensivo perugino; la delibera è presa dal Comune di Perugia nel 1276 in rispondenza agli obbiettivi militari ed economici offerti da ubicazione e ambiente. Considerato che ai piedi del rilievo su cui poggia – distante brevi miglia da Perugia, in direzione Roma il Chiascio confluisce nel Tevere e le vallate percorse dai due fiumi, il *castrum* ha il valore di un avamposto innestato su nodo viario romano e altomedievale. I terreni pianeggianti sono ottimi per cereali, ortaggi, frutta, piante da fibre tessili. I ricchi depositi di limo, la terra fresca per l'argilla, l'altitudine media di 300-400 m s.l.m., l'esposizione soleggiata della dorsale che collega Torgiano a Brufa – il medievale Castel Grifone, coevo castello di poggio – rendono l'area collinare ambiente ideale per l'allevamento di viti e olivi.

Numerosi rogiti notarili confermano il rapido susseguirsi di opere di dissodamento e di miglioramento fondiario realizzate sotto l'influenza della colonizzazione benedettina, presente in loco anche con il lascito di Santa Maria in Bucarelli, del 1338. Sono le opere che avviano una produzione viticola presto tutelata dagli Statuti Comunali di Perugia, più tardi da quelli di Torgiano.

Una maggiore attenzione alla toponomastica invita a soffermarsi su due tra le possibili etimologie del toponimo Torgiano, delle quali una deriverebbe da «*turris amnes*», cioè «terra dei fiumi», mentre la seconda, certamente più attendibile, dal nome «*Tursius*», membro di un'importante famiglia senatoriale che nel IV secolo d.C. dominò la zona. Un'ulteriore ipotesi è stata formulata intorno a Tursa, una divinità umbra battagliera e minacciosa, posta a tutela dei confini territoriali.

Frammenti di mosaici, resti di edicole, strutture edilizie, fornaci, cisterne, canalizzazioni anfore vinarie e toponomastica, testimoniano la presenza di insediamenti e *villae rusticae* e attestano la locale consuetudine alla viticoltura in età romana. Ne è conferma l'alto numero di resti di anfore vinarie affiorate alla luce durante il recente scavo della già citata *villa rustica* del II sec. A.C., alle porte di Torgiano.

È da considerare che il letto del Tevere era allora prossimo al luogo e che nelle «*Epistulae*» Plinio il Giovane lo considera abituale via fluviale per il trasporto a Roma di prodotti dalla sua tenuta di *Tifernum Tiberinum* (Città di Castello).

Reperti e ricerche in corso sulla viabilità romana localizzano nel territorio circostante Torgiano il percorso della Via Amerina precedente all'attraversamento del Tevere.

Dopo lunghi secoli di alterne vicende storiche, all'affermarsi della nuova viticoltura mondiale, Torgiano si è allineata con le zone vitivinicole italiane più note ricevendo per prima in Umbria, nel 1968 il riconoscimento della «Denominazione di Origine Controllata» cui è seguita quella a D.O.C.G. nel 1990.

Nel corso della storia l'incidenza dei fattori umani, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

la base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono uelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Merlot;



le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di uva entro i limiti fissati dal disciplinare;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini maggiormente strutturati, la cui vinificazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.*

La denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» è riferita a una tipologia di vino rosso che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Al sapore il vino ha un'acidità normale, ottima struttura, colore tendenzialmente rosso rubino cui si accompagnano aromi floreali.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera* A) *e quelli di cui alla lettera* B).

L'orografia collinare dell'areale di produzione, e l'esposizione ad Ovest Sud-Ovest, concorrono a determinare un ambiente aeroso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni confinanti con i corsi dei fiumi Tevere e Chiascio ubicati in zone spesso non adatte ad una viticoltura di qualità e i terreni posti nel fondo valle e lungo i fossi ed i rii che scendono sul lato nord della Collina detta Brufa.

Le fasce collinari (300/400 metri) sono caratterizzate da terreni con una tessitura degli orizzonti di superficie franca con meno argilla e più sabbia con terreni spesso sono ricchi di scheletro moderatamente profondi, buon contenuto di calcare, poveri di sostanza organica, permeabili con modesta capacità di ritenuta idrica. Tali terreni sono ovviamente vocati alla coltivazione dei grandi vitigni rossi in particolare Sangiovese su tutti, accompagnato tradizionalmente da Colorino, Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Merlot., Colorino.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1165 mm), con scarse piogge estive (120 mm) nei mesi di luglio e agosto, aridità e temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e giungere a maturazione completa in qualche anno anche fino alla metà ottobre mese di novembre, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva».

Indubbiamente molto del particolare «*bouquet*» del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Torgiano Rosso Riserva» è dovuto alla questa lunga maturazione in pianta, in un clima temperato, ma caratterizzato, segnatamente nella fase finale da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

Nel 1990 il Torgiano Rosso Riserva ottiene il riconoscimento DOCG.

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende oltre a quella storica (Lungarotti) che ha contribuito alla creazione della denominazione in modo determinante.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia S.r.l., società per la certificazione delle qualità delle produzioni. Nome e indirizzo della struttura di controllo: Valoritalia S.r.l., società per la certificazione delle qualità delle produzioni vitivinicole italiane, via XX Settembre n. 98/G, 00187 Roma; sede periferica di Orvieto.

Telefono 0763/343790 - fax 0763/394980; mail: sop31@valoritalia.it

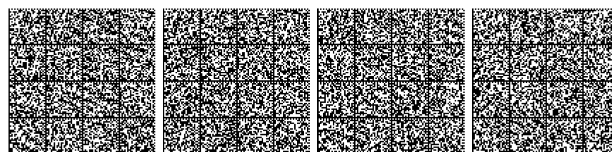
La società Valoritalia S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato art. 20.

In particolare, tale verifica, espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con decreto ministeriale 2 agosto 2018 (*Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2020 (*Gazzetta Ufficiale* n. 62 del 15 marzo 2022).



ALLEGATO *1*

ELENCO VARIETÀ' IDONEE ALLA COLTIVAZIONE NELLA REGIONE UMBRIA
NOME VARIETÀ
Aglianico N.
Albana B.
Aleatico N.
Alicante N.
Barbera N.
Bellone B.
Biancame B.
Bombino bianco B.
Cabernet franc N.
Cabernet sauvignon N.
Canaiolo bianco B.
Canaiolo nero N.
Carignano nero N.
Cesanese comune N.
Cesanese di Affile N.
Chardonnay B.
Ciliegiolo N.
Colorino N.
Dolcetto N.
Falanghina B.
Fiano B.
Foglia tonda N.
Gaglioppo N.
Gamay N.
Garganega B.
Grechetto B.
Grechetto rosso N.
Greco B.
Greco bianco B.
Incrocio Bruni 54 B.
Lacrima N.
Maceratino B.
Maiolica N.
Malbech N.
Malvasia bianca di Candia B.



Malvasia bianca lunga B.
Malvasia del Lazio B.
Malvasia N.
Mammolo N.
Manzoni bianco B.
Merlot N.
Montepulciano N.
Montonico bianco B.
Moscato bianco B.
Mostosa B.
Muller Thurgau B.
Nero d'Avola N.
Passerina B.
Pecorino B.
Pinot bianco B.
Pinot grigio G.
Pinot nero N.
Primitivo N.
Prugnolo gentile N.
Rebo N.
Refosco dal peduncolo rosso N.
Riesling italico B.
Riesling B.
Sagrantino N.
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Semillon B.
Syrah N.
Sylvaner verde B.
Tocai friulano B.
Traminer aromatico RS.
Trebbiano giallo B.
Trebbiano spoletino B.
Trebbiano toscano B.
Verdello B.
Verdicchio B.
Vernaccia di San Gimignano B.
Vernaccia nera N.
Vermentino B.
Viogner B.
Petit Verdot N.
Tannat N.
Teroldego N.
Grero N.



ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

   Torgiano Rosso Riserva

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

   DOP - Denominazione di origine protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

   1. Vino

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Torgiano" rosso riserva
BREVE DESCRIZIONE TESTUALE
Colore: Rosso rubino
Odore: Vinoso, delicato;
Sapore: Asciutto, amronico di giusto corpo.
Elegante, ha struttura solida e concentrata, caratterizzata da colore rubino profondo e profumo complesso; fruttato e leggermente balsamico, ha tannino morbido e vellutato, finale lungo e persistente è vino di lunga vita, il cui affinamento in bottiglia ne esalta di molto le caratteristiche.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,5% vol.
Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

5.1. PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE

—

5.2. RESE MASSIME:

1. **"Torgiano Rosso Riserva"**
   8,000 chilogrammi di uve per ettaro



6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva devono essere prodotte nel territorio amministrativo del Comune di Torgiano in provincia di Perugia.

7. VARIETÀ DI UVE DA VINO

Sangiovese N. - Sangioveto

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOCG "Torgiano Rosso RIserva"
Morbidi rilievi, altitudini tra 300 e 400 m s.l.m., con suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue esposizione verso ovest sud-ovest; Clima siccitoso in estate, buone escursioni termiche tra giorno e notte nella fase finale della maturazione, piovosità concentrata a febbraio.La vite era qui coltivata già dagli Etruschi, come testimoniato al Museo del Vino di Torgiano, la qualità dei prodotti ne è la testimonianza. Una zona volutamente circoscritta, a protezione di caratteri specifici: gradi alcolici equilibrati e grande armonia sono il filo conduttore di un vino proveniente da una tradizione millenaria locale evolutasi nelle più moderne tecnologie che lo hanno reso ancora più grande.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Possibilità dell'inserimento in etichetta del termine geografico più ampio "Umbria"
Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare:
Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:
Nell'etichettatura e presentazione dei vini a DOP "Torgiano Rosso Riserva", è consentito l'uso dell'unità geografica più ampia "Umbria", ai sensi della normativa vigente. Tale indicazione, qualora utilizzata, deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta della denominazione di origine "Torgiano Rosso Riserva".

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO
https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19825

23A03937



DECRETO 3 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montefalco».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 02/12/2021;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame 2 delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1979, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 108 del 19 aprile 1980, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Montefalco» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il regolamento 2023/336 dell'8 febbraio 2023, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 47 del 15 febbraio 2023, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Montefalco»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Umbria, su istanza del Consorzio tutela Montefalco con sede in Montefalco (PG), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Montefalco», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto Ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Umbria;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 1° dicembre 2022, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Montefalco»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 43 del 20 febbraio 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Montefalco» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approva-



zione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Montefalco» così come da ultimo modificato con il regolamento 2023/336 dell'8 febbraio 2023 richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 43 del 20 febbraio 2023;

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Montefalco», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Montefalco» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI «MONTEFALCO»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Montefalco» è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondano alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Montefalco» bianco;

«Montefalco» Grechetto;

«Montefalco» rosso;

«Montefalco» rosso riserva.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione «Montefalco», seguita dalla specificazione bianco, Grechetto, rosso, rosso riserva, è riservata ai vini ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Montefalco» bianco:

Trebbiano spoletino: non inferiore al 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Umbria e riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

«Montefalco» Grechetto: Grechetto non inferiore all'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Umbria.

«Montefalco» rosso e «Montefalco» rosso riserva:

Sangiovese: dal 60 al 80%;

Sagrantino: dal 10 al 25%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Umbria e riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montefalco» comprende l'intero territorio del Comune di Montefalco e parte del territorio dei Comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria ubicati nella Provincia di Perugia.

Tale zona è così delimitata:

da una linea che, partendo dal punto di incontro del confine comunale di Montefalco con il torrente Teverone a nord-ovest di q. 206, prosegue, in direzione sud, lungo il confine del territorio comunale fino a Mercatello. Da Mercatello, la linea di delimitazione, percorre in direzione sud-est la strada fino a Bruna dove incrocia la strada per San Vito che percorre fino a q. 250. Da qui la linea di delimitazione prosegue risalendo un fossatello, toccando successivamente le quote 254 e 276; indi prosegue oltre detto fossatello seguendo una carrareccia esistente che passando per q. 351 in prossimità delle Fosse imbocca in direzione sud-ovest la strada Castel-Ritaldi-Francocci fino ad incontrare il confine comunale di Castel Ritaldi. Segue detto confine comunale in direzione C. Lombricchio e prosegue su detto confine, passando per fosso Rovicciano, quote 452, 445, 488 e raggiunge q. 436 nei pressi di C. Mazzoccanti. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-ovest in Comune di Giano dell'Umbria, inizialmente lungo una



carrareccia ivi esistente, indi seguendo un fossato e toccando le quote 389 e 377, raggiunge la q. 360 in prossimità del passo della Puglia. Di qui la linea di delimitazione segue la carrareccia per il Seggiano passando per q. 411, q. 424 e q. 455. Di qui seguendo sempre la carrareccia e poi un tratto di spartiacque, raggiunge q. 495 e sempre sul crinale, aggira il centro abitato di Giano dell'Umbria, indi prosegue su una carrareccia che tocca quota 530, q. 552, q. 549 (C. Mancini) e q. 456. Continua in direzione C. Casali (q. 459) e della frazione Castagnola e poco prima della frazione stessa imbocca il sentiero esistente che porta a q. 406. Di qui la linea di delimitazione percorre in direzione nord-ovest (Tamagnino), la carrareccia esistente, toccando successivamente le quote 415 e 409. Prosegue in direzione sud-ovest (Montecchio) toccando le quote 419, 427 e 454 e percorre sempre detta carrareccia fino ad incontrare il confine comunale di Giano dell'Umbria che segue in direzione nord lungo il fosso del Peccato fino a q. 341 in prossimità di C. Regnicolo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue un fossatello esistente e toccando q. 436 e q. 389 raggiunge la carreggiabile per Le Torri toccando successivamente le quote 422, 431, e 435. Da località Le Torri, la linea di delimitazione continua lungo la carreggiabile per S. Terenziano che percorre in direzione nord-ovest fino in prossimità di q. 528. Di qui raggiunge la polla d'acqua in prossimità di q. 524 e segue il fossatello esistente, in direzione nord, passando per q. 322 e più oltre lungo il fosso di Sagrano, proseguendo sempre in direzione nord, risale a q. 344, raggiunge località il Casino e di qui imbocca una carrareccia che passando per q. 448 raggiunge q. 453. Di qui, la linea di delimitazione procede verso nord, in direzione Il Mulinaccio seguendo il fosso Malvano che discende fino a q. 254 da dove devia in direzione est lungo il fosso tra C. Vignale e C.S. Angelo fino a raggiungere la carrareccia per C. Antica. Segue tale carrareccia toccando successivamente q. 491, C. Antica, q. 479, q. 451 in prossimità di C. Azzolina e prosegue oltre, sempre su detta carrareccia, in direzione sud-est passando per Santa Maria, Case Mattia, Castello e Sant'Andrea. Raggiunge quindi q. 320, punto di incontro con la carreggiabile per Ponte di Ferro, che segue in direzione sud, toccando successivamente le quote 343, 350 e 382 e, poco oltre, imbocca la carrareccia che raggiunge a q. 415, la carreggiabile per C. Bordoni che segue per breve tratto, indi riprende la carrareccia che scende a quota 372 e 315. Di qui, la linea di delimitazione continua in direzione sud-est discendendo l'impluvio e toccando successivamente le quote 293, 290 e 279 fino a raggiungere la confluenza del T. del Molino con il torrente Puglia. Risale quindi T. del Molino fino a q. 287 (Bastardo). Da Bastardo la linea di delimitazione segue la carreggiabile per Ponte di Ferro in direzione nord-est, fino in prossimità di q. 294, indi in direzione nord-ovest raggiunge Ponte di Ferro lo supera passando per le quote 257, 251, 247 e 246, costeggia Podere Romita, C. Castellani, C. Orazio, Poderetto e raggiunge q.209, in prossimità di Madonna della Puglia. Da questo punto, la linea di delimitazione segue, in direzione nord, il fosso Rubbiantino, toccando le quote 221, 226 e 228 e poco oltre, devia in direzione est risalendo il fossato esistente fino a raggiungere la carrareccia per podere Torre Pomonte, in prossimità di q. 316 che segue per breve tratto. Quindi risale l'impluvio esistente che passa per le quote 279, 299, 370 e 436. Da q. 436 la linea di delimitazione imbocca la carrareccia esistente in direzione sud-est e la percorre toccando successivamente q. 427, q. 435 (Casemarco), C. La Botte, podere La Romita, q. 395 e C. Piccini fino a raggiungere il fosso Castellara, in prossimità della q. 470. Discende tale fosso fino ad incontrare una carrareccia che costeggia ad ovest la località Le Macchie sino a raggiungere la q. 326 laddove incrocia il fosso che costeggia a nord la località Bentino lungo il quale risale toccando q. 378 fino a raggiungere la q. 550. Sempre lungo il corso d'acqua la linea di delimitazione risale verso nord per circa 300 metri fino ad incontrare la carrareccia esistente che segue percorrendola in direzione est fino a raggiungere q. 590 e poi in direzione nord costeggiando C. Puccini e raggiunge, superata q. 626, il fosso esistente, in prossimità di q. 647. Ridiscende tale fossato in direzione nord est fino alla q. 304 dopo aver superato C. Figarelli. Da q. 304, la linea di delimitazione raggiunge la carreggiabile esistente e la percorre in direzione ovest fino alla prossimità della q. 455. Di qui segue la carrareccia che costeggia a sud-ovest colle del Pino e raggiunge il fosso di Nasso., lo segue in direzione nord fino alla confluenza di questi con il rio dell'Acqua Rossa che risale in direzione nord-ovest fino in prossimità di C. Bollena. Attraversa la strada per tale cascina e prosegue per l'impluvio che in direzione nord raggiunge il fosso di Castelbuono, lo percorre in direzione nord-est fino ad incontrare la carrareccia per la località di Collacio. La percorre in direzione nord fino a q. 338 ove raggiunge il fosso Rapace. Segue il fosso Rapace, in direzione nord fino in prossimità di Limigiano, punto di confluenza con il fosso Casco dell'Acqua. Risale quest'ultimo fino a q. 276 e quindi imbocca la carrareccia che, in direzione nord-est raggiunge la strada per Cannara sul confine comunale di Bevagna. Segue per il confine comunale di Bevagna in direzione nord-est fino in prossimità di C. Pesci dove incontra la via Ducale che percorre fino a q. 198 poco oltre ponte dell'Isola. Segue quindi la carreggiabile che costeggia ad est il convento dell'Annunziata e a q. 213 in prossimità di Capro, riprende la via Ducale che percorre fino a Bevagna e più esattamente fino in corrispondenza di q. 204 ove detta strada raggiunge il torrente Teverone. Da qui la linea di delimitazione segue il T. Teverone fino a raggiungere il punto di incontro del torrente con il confine comunale di Montefalco, a nord-ovest di q. 206 ove la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni ambientali di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 debbono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, quelle atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei tutti i vigneti adatti, per giacitura ed esposizione, ad una viticoltura di qualità. Per il «Montefalco» rosso ed il «Montefalco» rosso riserva sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

4.2 Densità di impianto

Per i nuovi impianti e reimpianti, effettuati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima di impianto non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro per la tipologia «rosso» e «rosso riserva», ed a 3.000 ceppi per ettaro per le tipologie «bianco» e «Grechetto».

4.3 Forme di allevamento e pratiche di coltivazione

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, sono quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini.

È esclusa ogni pratica di forzatura. È tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ammesse per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono i seguenti:

Tipologia «Montefalco» DOC	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Montefalco bianco	12	11,00
Montefalco Grechetto	12	11,00
Montefalco rosso	11	11,50
Montefalco rosso riserva	11	12,00

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la produzione dovrà essere riportata a detti limiti attraverso cernita delle uve, purché la produzione totale non superi del 20% il quantitativo sopra indicato, fermi restando i limiti di resa uva/vino. L'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

4.5 La Regione Umbria, con proprio provvedimento, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione alla struttura di controllo.



Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1 Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, anche se solo parzialmente, nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di cui al comma 1 siano effettuate in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma comunque all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di Foligno e di Spoleto, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende singole o associate che già vinificavano, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di «Montefalco», alla data del 13 aprile 1990, rivendicando la DOC. Tale provvedimento viene preso conformemente all'art. 5, comma 1, lettera *a)* e *b)* del regolamento delegato (UE) n. 33/2019. Sono fatte salve le autorizzazioni precedentemente rilasciate.

5.2 Imbottigliamento

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Montefalco» devono essere effettuate all'interno del territorio delimitato di cui al comma 5.1 del presente articolo.

Conformemente all'art. 4 del regolamento (UE) n. 33/2019, l'imbottigliamento o il condizionamento devono aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione dei vini o garantirne l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli. Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino «Montefalco», che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore). Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine «Montefalco», consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione. Infatti, l'organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino «Montefalco», in conformità al relativo piano dei controlli. Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino DOP «Montefalco», siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato. Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP «Montefalco» per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.

5.3 Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compreso l'eventuale arricchimento, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia «Montefalco» DOC	Resa uva/vino (%)	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
Montefalco bianco	70	84,00
Montefalco Grechetto	70	84,00
Montefalco rosso	70	77,00
Montefalco rosso riserva	70	77,00

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.4 Invecchiamento

Il vino a denominazione di origine controllata «Montefalco» rosso può essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del secondo anno successivo a quello di vendemmia solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno diciotto mesi.

Il vino a denominazione di origine controllata «Montefalco» rosso riserva può essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del terzo anno successivo a quello di vendemmia, solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno trenta mesi, di cui dodici in botti di legno di qualsiasi dimensione.

I periodi di invecchiamento decorrono dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Ai fini della vinificazione della tipologia «Montefalco» rosso riserva le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui relativi registri di cantina deve essere indicata la destinazione delle uve medesime.

Art. 6.

Caratteristiche vini al consumo

I vini a denominazione di origine «Montefalco» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Montefalco» bianco:

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli.

Odore: delicato, vinoso, con sentori di frutta a polpa gialla, di agrumi e di frutta tropicale più o meno intensi. Note floreali.

Sapore: fresco o leggermente acidulo, sapido e persistente. Fruttato, armonico. Finale gradevolmente amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00% vol.

Acidità totale minima: 5,0 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Montefalco» Grechetto:

Colore: giallo paglierino più o meno carico o tendente al dorato, talvolta con riflessi verdolini.

Odore: delicato, fine, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi) e floreale (biancospino, talvolta ginestra o camomilla).

Sapore: armonico, fresco, piacevolmente amarognolo, di buona struttura, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi).

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%.

Acidità totale minima: 5,0 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Montefalco» rosso:

Colore: rosso rubino.

Odore: tipici sentori di ciliegia e frutti di bosco, lampone e mirtillo.



Sapore: secco, armonico, di giusto corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

«Montefalco» rosso riserva:

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Odore: intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche.

Sapore: secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni

Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «selezionato», «scelto», «superiore», «vecchio» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.2 Località e Vigna

Nella designazione del vino «Montefalco» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della legge n. 238/2016.

7.3 Caratteri e posizione in etichetta

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1, le specificazioni aggiuntive «bianco», «rosso», «Grechetto» e «riserva» devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione «Montefalco»; in ogni caso tutte le predette specificazioni aggiuntive devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione «Montefalco», della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino «Montefalco», per l'immissione al consumo, deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

7.4 Nome geografico più ampio

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio «Umbria», ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge n. 238/2016. Il nome Umbria deve essere separato dal nome geografico della denominazione e dalla menzione «Denominazione di Origine Controllata». I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione «Montefalco» e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Art. 8.

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Montefalco» bianco, Grechetto, rosso e rosso riserva, per l'immissione al consumo, devono essere confezionati in bottiglie di vetro aventi un volume non superiore a 18 litri, chiuse con tappo raso bocca, oppure con tappo a vite con capsula a vestizione lunga. Per la sola tipologia «Montefalco» rosso riserva è obbligatorio l'impiego del tappo di sughero raso bocca.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A. Specificità della zona geografica.

Fattori naturali.

Ubicazione dell'area di produzione del Montefalco

La zona geografica di produzione abbraccia l'intero territorio comunale della Città di Montefalco (che dà il nome alla denominazione) e parte di quello di Bevagna, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi; tutti in Provincia di Perugia, al centro dell'Umbria. Si tratta di un areale produttivo molto raccolto, con terreni che digradano dolcemente lungo profili collinari presidiati da antichi borghi medievali. La fascia altimetrica di coltivazione oscilla tra i 220 ed i 472 metri dei rilievi collinari più elevati, mentre la pendenza degli appezzamenti vitati e l'esposizione generale è variabile, tanto da creare un ampio ventaglio di microclimi e condizioni di coltivazione, che consentono interessanti variazioni nell'interpretazione dei vini da parte delle singole cantine.

Il clima

Il clima presenta caratteri sostanzialmente mediterranei - sub continentali, con estati calde ma non afose e inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive si aggirano tra i 18 - 23°C e quelle invernali tra i 4-6°C, con le precipitazioni annue medie che sono comprese fra 750 e 1300 millimetri, con minimo estivo e massimo autunnale.

Natura dei suoli

L'areale di produzione è caratterizzato – dal punto di vista pedologico - da 4 sottozone riconducibili a:

conglomerati fluvio - lacustri, caratterizzati da sabbie gialle talvolta compatte che esprimono caratteri di mineralità nei vini;

argille e sabbie lacustri che caratterizzano terreni sabbiosi e ciottolosi dotati di profondità ed ottimo drenaggio;

alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso, prevalentemente sabbio-ciottolose (Olocene), che coincidono con le superfici più pianeggianti;

marne che caratterizzano vaste aree dai tipici affioramenti di rocce di età miocenica, e che presentano tipiche arenarie giallastre e marne siltose grigiastre, ma anche argille siltose grigiastre.

In linea generale è comunque possibile affermare che i terreni maggiormente coltivati a vite all'interno dell'areale sono di chiara matrice argilloso calcarea, con una presenza di scheletro comunque contenuta.

Il calcare attivo presenta valori comunque elevati che vanno dal 5,5 al 9,2%.

A causa dell'abbondanza di carbonati finemente suddivisi la reazione si mantiene sempre nel campo di un'alcalinità a volte pronunciata (7,8 - 8,2), con minimi sui terrazzi alluvionali e massimi sulle argille.

La sostanza organica è presente in quantità notevoli, variabili dall'1,5 al 2,2%, superando spesso l'1% anche a 1 m di profondità, in relazione all'omogeneizzazione subita dal suolo in seguito alle lavorazioni.

Si rilevano dotazioni di Fosforo assimilabile e potassio scambiabile elevate, in particolare nei terreni sugli affioramenti miocenici (max: 43 e 404 ppm rispettivamente).

Lo spessore dello strato esplorato dalle radici scende progressivamente, passando dai suoli su alluvioni a quelli su argille, sabbie ed infine su turbiditi e conglomerati, da oltre 150 a meno di 70 cm, lasciando però sempre uno strato di esplorazione radicale sufficiente: questa caratteristica unita all'eccellente capacità di campo dei terreni, alla scelta consapevole dei portainnesti da parte dei viticoltori ed alla gestione delle risorse idriche attraverso le più opportune pratiche colturali adottate nel corso dell'anno, consente ai vigneti di resistere ad eventuali stress idrici del periodo estivo ed ottenere uve in grado di raggiungere giusti gradi di maturazione e ottimali livelli di acidità e di struttura.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Montefalco e i comuni che compongono l'areale della denominazione rappresentano da sempre una grande «terra per il vino», come testimoniano i numerosissimi documenti storici che raccontano le sue colline vocate alla viticoltura. L'evoluzione relativamente recente dell'offerta enologica del «Montefalco» (un tempo profondamente incentrata sul vitigno autoctono Sagrantino nelle sue declinazioni secco e passito e sul Sangiovese) in grado oggi di misurarsi con una confidenza sempre maggiore su diverse varietà e tipologie di vino, è dunque perfettamente inserita nel solco della tradizione del territorio.



Se già nel 1088 si scriveva di terre piantate a vigna, risalgono al Duecento numerosi documenti che testimoniano la cura costante che i vignaioli della zona dedicavano alla viticoltura, perfino nel centro urbano e negli orti, a disegnare un assetto agrario originale, testimoniato ancora oggi da un incredibile circuito di viti storiche. Dalla prima metà del Trecento le leggi comunali iniziano a tutelare vite e vino, dedicandogli interi capitoli e rubriche di statuti comunali. Nel 1622 il cardinale Boncompagni, legato di Perugia, inasprì severamente le sanzioni stabilite dallo statuto comunale, prevedendo persino «la pena della forca se alcuna persona tagliasse la vite d'uva».

Nel 1925, alla Mostra enologica dell'Umbria, la cittadina veniva definita come il centro vinicolo più importante della regione («Montefalco occupa il primo posto nella cultura del vigneto specializzato»). Dai documenti si evince anche la complessità enologica del territorio e i diversi vini che venivano prodotti all'epoca, tanto bianchi che rossi.

I fattori umani hanno influito sull'evoluzione della tecnica viticola ed enologica dei vini di Montefalco fino alla definizione degli aspetti tecnici e produttivi del disciplinare della denominazione. Tali fattori hanno condizionato la scelta della base ampelografica dei vigneti.

L'incidenza dei fattori umani trova pertanto la perfetta sintesi nella puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi del disciplinare del «Montefalco», ed hanno condizionato la scelta della base ampelografica dei vigneti con le tradizionali forme di allevamento (la palmetta prima, il cordone speronato ed il Guyot *poi)*. Le operazioni vendemmiali, generalmente tardive visti i tempi di maturazione delle uve, in particolare del Sagrantino, del Trebbiano Spoletino ma anche del Sangiovese e del Grechetto, sono finalizzate all'ottenimento di uve sane.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona: in particolare la vinificazione dei vitigni Sangiovese e Sagrantino garantiscono la massima espressione qualitativa attraverso tecniche di elaborazione che comportano periodi di affinamento medio-lunghi trattandosi di vini rossi strutturati, mentre le pratiche indirizzate alla realizzazione dei vini bianchi sono quelle che conservano la naturale freschezza e carica aromatica.

B. Specificità del prodotto.

La DOC «Montefalco» è riferita a 4 tipologie di vino («Rosso» e «Bianco», «Grechetto» e «Rosso riserva») che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Il Montefalco Rosso è un blend che vede come protagonista il Sangiovese sostenuto dalla struttura possente del Sagrantino, il vitigno protagonista del territorio. Presenta un colore rosso rubino intenso e brillante con sfumature violacee.

Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore caratteristico, fruttato; sapore secco, armonico e di giusto corpo. L'aroma è molto persistente al naso con tipici sentori di frutti di bosco, lampone e mirtillo che si legano perfettamente con la vaniglia data dal legno. Il gusto è pieno e leggermente tannico. Il «Montefalco» rosso è un vino con capacità di invecchiamento che può evolvere in bottiglia, se ben conservato, per cinque e più anni.

Il «Montefalco» rosso riserva ha odore intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche. Sapore secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Il «Montefalco» bianco presenta un colore giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli.

Le caratteristiche organolettiche sono quelle di un vino dall'odore delicato, vinoso, caratteristico. Sentori di frutta a polpa gialla e agrumi. Sentori di frutta tropicale più o meno intensi. Note floreali. Il sapore è fresco o leggermente acidulo, sapido e persistente. Fruttato, caratteristico, armonico. Finale gradevolmente amarognolo.

Il Montefalco bianco è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni.

Il «Montefalco» Grechetto ha colore giallo paglierino più o meno carico o tendente al dorato, talvolta con riflessi verdolini ed un odore delicato, fine, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi) e floreale (biancospino, talvolta ginestra o camomilla). Il sapore è invece armonico, fresco, piacevolmente amarognolo, di buona struttura, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi). Anche il «Montefalco» Grechetto è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni.

C. Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico, con i fattori naturali ed umani.

Montefalco Grechetto

Il vino «Montefalco» Grechetto presenta colore giallo paglierino più o meno carico o tendente al dorato, talvolta con riflessi verdolini, un odore delicato, fine, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi) e floreale (biancospino, talvolta ginestra o camomilla). Ha sapore amarognolo, di buona struttura, fruttato, e presenta, in particolare, sentori di mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi.

Il «Montefalco» Grechetto è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni: viene realizzato utilizzando le uve del vitigno autoctono «grechetto», espressione della tradizione umbra dei vini bianchi e, in particolar modo, dell'area del «Montefalco». Infatti, l'areale geografico del vino «Montefalco» Grechetto risulta circoscritto e dalle peculiarità ben definite, contraddistinto da una giacitura decisamente collinare e da un microclima tipicamente continentale, ma che è influenzato dalla diversa esposizione dei versanti dei rilievi collinari, rispetto a quello dei territori circostanti che vanno a formare la pianura della Valle Umbra.

Pertanto, anche se il «Grechetto» è la varietà umbra più coltivata, nel territorio del «Montefalco» le sue uve assumono particolari caratteri qualitativi in grado di donare vini ricchi e saporiti, dotati di un'ottima spalla in grado di accompagnare al meglio i piatti della tradizione culinaria locale.

Il metodo di allevamento tradizionale è a spalliera spesso modificata in guyot e caratterizzata da elevate densità di impianto. Grazie alle competenze tecniche dei viticoltori, si ottengono uve dalle gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi. In cantina la realizzazione di investimenti in tecnologie moderne, consente di ottenere vini di ottima struttura, dotazione olfattiva e longevità.

«Montefalco» bianco

Il «Montefalco» bianco è un vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli, dall'odore: delicato, vinoso, con sentori di frutta a polpa gialla, di agrumi e di frutta tropicale più o meno intensi e note floreali.

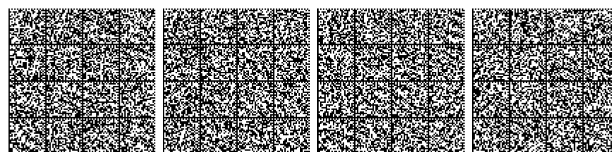
Il sapore è fresco o leggermente acidulo, sapido e persistente, fruttato, caratteristico, armonico con un finale gradevolmente amarognolo.

È un vino incentrato su un vitigno autoctono di grande interesse e dalle indiscutibili qualità come il Trebbiano Spoletino, uva della più intima tradizione locale: si tratta di un'uva bianca antichissima, di grande fascino e personalità. Più di altre varietà, mostra un volto antico, quasi primigenio della viticoltura del territorio. Basta discendere dai colli di Montefalco in direzione Spoleto e percorrere la rigogliosa valle per comprendere cosa rappresenti questa cultivar nella tradizione più intima del luogo. Qui non è difficile scovare grosse piante di vite, spesso ultracentenarie e a piede franco, a volte maritate ad alberi di aceri e olmi, che campeggiano in mezzo agli orti pianeggianti. È un vitigno originalissimo, con un patrimonio di acidità fuori scala a queste latitudini, capace di vini anche molto diversi tra loro, a seconda della zona di coltivazione e dello stile ricercato. Cultivar eclettica e versatile, insomma, perfetta per tantissime interpretazioni ma sempre capace di stupire per intensità aromatica, vivacità espressiva ed eccezionale capacità di invecchiamento. I vini che si ottengono da quest'uva sono bidimensionali: da una parte la ricca dotazione, inconsueta a queste latitudini, in termini di freschezza aromatica, scheletro acido, nerbo citrico, dall'altra una riconoscibilità territoriale che passa attraverso atmosfere assai più familiari di dolcezza fruttata, struttura, volume sapido. Gli aromi spaziano dalla frutta più o meno matura alle note balsamiche, passando per timbri tropicali e agrumati, sempre attraversati da una certa mineralità e una traccia affumicata che si intensifica con l'invecchiamento.

Per queste peculiarità i produttori hanno individuato il vitigno Trebbiano Spoletino quale protagonista del loro «Montefalco» bianco, viste le sue prerogative qualitative ma anche «territoriali», essendo sempre stato coltivato in zona – in modo documentato – almeno sin dalla seconda metà del XIX secolo.

Il metodo di allevamento tradizionale era la spalliera maritata alle alberature della tradizione viticola umbra, mentre attualmente viene praticata una forma di allevamento a cordone speronato, spesso modificato in Guyot per controllarne vigoria e produttività.

Le competenze tecniche dei viticoltori, la tradizione di coltivazione di questo vitigno e gli investimenti in tecnologie moderne, consentono di ottenere vini di ottima struttura, ottima dotazione olfattiva, nonché una spiccata acidità che ne esalta la longevità ed anche gli abbinamenti.



«Montefalco» rosso e «Montefalco» rosso riserva

Il «Montefalco» rosso è un vino dal colore rosso rubino, con tipici sentori di ciliegia e frutti di bosco, lampone e mirtillo, fruttato, e dal sapore secco, armonico e di giusto corpo. La versione più incline all'invecchiamento ed alla valorizzazione attraverso l'uso del legno (minimo dodici mesi) è il «Montefalco» rosso riserva, un vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, dall'odore: intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche e sapore: secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Si tratta di vini con capacità di invecchiamento che può evolvere in bottiglia, se ben conservati, per cinque e più anni. Il Sangiovese è il perno di alcuni dei vini più importanti del centro Italia, ma in questa zona assume dei caratteri propri e irripetibili: i terreni e il clima conferiscono colore, struttura e pienezza, senza far perdere l'innata finezza, la profondità e la freschezza che la varietà può vantare. È lui il protagonista di queste due tipologie, non certo un «secondo vino» succube del Montefalco Sagrantino Dcog, ma «un altro grande vino» del territorio, capace di unire struttura ed eleganza, complessità e bevibilità, oltre che infinite possibilità di abbinamento a tavola.

La forma di allevamento tradizionalmente praticata è il cordone speronato, con sesti di impianto estremamente ravvicinati alla ricerca di esaltare i caratteri qualitativi delle uve. Le competenze tecniche dei viticoltori, la tradizione di coltivazione di questo vitigno e gli investimenti in tecnologie moderne, consentono di ottenere vini strutturati e dall'ottima dotazione olfattiva.

In definitiva i principali vitigni che concorrono alla realizzazione dei vini della denominazione «Montefalco» rappresentano gli elementi autoctoni della vitivinicoltura locale. L'orografia collinare, l'esposizione ed il divieto di impianto nei terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati, concorrono a determinare un ambiente ideale, aerato e luminoso, privo di ristagni idrici. Il clima continentale, la tessitura e la composizione chimico-fisica dei terreni, la cura costante dell'uomo nel mantenimento di questo territorio e dei vigneti provano la connessione esistente tra terra e vini esaltando le particolari caratteristiche sia dei vini bianchi che dei vini rossi a denominazione di origine controllata «Montefalco».

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria soc. cons a r.l. - fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) - telefono 075.89751 - fax 075.8957257 - e-mail certificazione@parco3a.org

3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria soc. cons a r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intero filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 20. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con decreto ministeriale 2 agosto 2018 (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022 (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 62 del 15 marzo 2022).

Allegato 1

ELENCO VARIETÀ IDONEE ALLA COLTIVAZIONE NELLA REGIONE UMBRIA
NOME VARIETÀ
Aglianico N.
Albana B
Aleatico N.
Alicante N.
Barbera N.
Bellone B.
Biancame B.
Bombino bianco B.
Cabernet franc N.
Cabernet sauvignon N.
Canaiolo bianco B.
Canaiolo nero N.
Carignano nero N.
Cesanese comune N.
Cesanese di Affile N
Chardonnay B.
Ciliegiolo N.
Colorino N.
Dolcetto N.
Falanghina B.
Fiano B.
Foglia tonda N.
Gaglioppo N.
Gamay N.
Garganega B.
Grechetto B.
Grechetto rosso N.
Greco B.
Greco bianco B.
Incrocio Bruni 54 B.
Lacrima N.
Maceratino B.
Maiolica N.
Malbech N.
Malvasia bianca di Candia B.
Malvasia bianca lunga B.
Malvasia del Lazio B.
Malvasia N.
Mammolo N.
Manzoni bianco B.
Merlot N.
Montepulciano N.
Montonico bianco B.
Moscato bianco B.
Mostosa B.
Muller Thurgau B.
Nero d'Avola N.
Passerina B.
Pecorino B.
Pinot bianco B.
Pinot grigio G.
Pinot nero N.



Primitivo N.
Prugnolo gentile N.
Rebo N.
Refosco dal peduncolo rosso N.
Riesling italico B.
Riesling B.
Sagrantino N.
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Semillon B.
Syrah N.
Sylvaner verde B.
Tocai friulano B.
Traminer aromatico RS.
Trebbiano giallo B.
Trebbiano spoletino B.
Trebbiano toscano B.
Verdello B.
Verdicchio B.
Vernaccia di San Gimignano B.
Vernaccia nera N.
Vermentino B.
Viogner B.
Petit Verdot N.
Tannat N.
Teroldego N.
Grero N.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni:
Montefalco.
2. Tipo di indicazione geografica:
DOP - Denominazione di origine protetta.
3. Categorie di prodotti vitivinicoli:
1. Vino.
4. Descrizione dei vini:
1. Montefalco Bianco.
Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli.

Odore: delicato, vinoso, con sentori di frutta a polpa gialla, di agrumi e di frutta tropicale più o meno intensi. Note floreali.

Sapore: fresco o leggermente acidulo, sapido e persistente. Fruttato, armonico. Finale gradevolmente amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Montefalco Grechetto

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino più o meno carico o tendente al dorato, talvolta con riflessi verdolini.

Odore: delicato, fine, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi) e floreale (biancospino, talvolta ginestra o camomilla).

Sapore: armonico, fresco, piacevolmente amarognolo, di buona struttura, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi).

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Montefalco Rosso

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino.

Odore: tipici sentori di ciliegia e frutti di bosco, lampone e mirtillo.

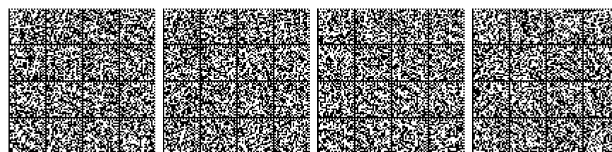
Sapore: secco, armonico, di giusto corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	



4. Montefalco Rosso riserva

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche.

Sapore: secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. Riserva

Pratica enologica specifica

La tipologie Montefalco Rosso può fregiarsi della qualifica «Riserva», nel caso le uve siano oggetto di specifica denuncia annuale e rivendicazione da registro di vinificazione, e se sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a trenta mesi di cui dodici in botti di legno a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

5.2. Rese massime:

1. Montefalco Bianco
   12,000 chilogrammi di uve per ettaro
2. Montefalco Bianco
   84 ettolitri per ettaro
3. Montefalco Grechetto
   12,000 chilogrammi di uve per ettaro
4. Montefalco Grechetto
   84 ettolitri per ettaro
5. Montefalco Rosso
   11,000 chilogrammi di uve per ettaro
6. Montefalco Rosso
   77 ettolitri per ettaro
7. Montefalco Rosso riserva
   11,000 ettolitri per ettaro
8. Montefalco Rosso riserva
   77 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione della DOP «Montefalco» ricade nei Comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, ubicati nella Provincia di Perugia.

7. Varietà di uve da vino

Grechetto B.

Sagrantino N.

Sangiovese N.

Trebbiano spoletino B. -Trebbiano

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1. Montefalco DOP

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica di produzione della DOP «Montefalco» ricade in Provincia di Perugia, al centro dell'Umbria. Si tratta di un areale produttivo molto raccolto, con terreni che digradano dolcemente lungo profili collinari presidiati da antichi borghi medievali. La fascia altimetrica di coltivazione oscilla tra i 220 ed i 472 metri dei rilievi collinari più elevati, mentre la pendenza degli appezzamenti vitati e l'esposizione è variabile, tanto da creare un ampio ventaglio di microclimi e condizioni di coltivazione, che consentono interessanti qualificazioni aziendali dei vini da parte delle singole cantine.

Il clima -Il clima presenta caratteri mediterranei – sub continentali, con estati calde ma non afose e inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive si aggirano tra i 18 – 23°C e quelle invernali tra i 4-6°C, con le precipitazioni annue medie che sono comprese fra 750 e 1300 millimetri, con minimo estivo e massimo autunnale.

Natura dei suoli - Dal punto di vista pedologico, l'area di produzione è caratterizzata da quattro sottozone riconducibili a:

conglomerati fluvio - lacustri, caratterizzati da sabbie gialle talvolta compatte che esprimono caratteri di mineralità nei vini; argille e sabbie lacustri che caratterizzano terreni sabbiosi e ciottolosi dotati di profondità ed ottimo drenaggio; alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso, prevalentemente sabbio-ciottolose (Olocene), che coincidono con le superfici più pianeggianti;

marne, che caratterizzano vaste aree dai tipici affioramenti di rocce di età miocenica, e che presentano tipiche arenarie giallastre e marne siltose grigiastre, ma anche argille siltose grigiastre.

I terreni maggiormente coltivati a vite all'interno dell'areale sono di matrice argilloso calcarea, con una presenza di scheletro comunque contenuta, con una buona percentuale di calcare attivo, con valori che vanno dal 5,5 al 9,2 %.

A causa dell'abbondanza di carbonati finemente suddivisi la reazione si mantiene sempre nel campo di un'alcalinità, a volte pronunciata (7,8 - 8,2), con minimi sui terrazzi alluvionali e massimi sulle argille.

La sostanza organica è presente in quantità notevoli, variabili dall'1,5 al 2,2 %, superando spesso l'1% anche a 1 m di profondità, in relazione all'omogeneizzazione subita dal suolo in seguito alle lavorazioni.

Si rilevano dotazioni di Fosforo assimilabile e Potassio scambiabile elevate, in particolare nei terreni ubicati sugli affioramenti miocenici (max: 43 e 404 ppm rispettivamente).

Lo spessore dello strato esplorato dalle radici scende progressivamente, passando dai suoli su alluvioni a quelli su argille, sabbie ed infine su turbiditi e conglomerati, da oltre 150 a meno di 70 cm, lasciando però sempre uno strato di esplorazione radicale sufficiente. Questa caratteristica unita all'eccellente capacità di campo dei terreni, alla scelta consapevole dei portainnesti da parte dei viticoltori ed alla gestione delle risorse idriche, attraverso le più opportune pratiche colturali adottate nel corso dell'anno, consente ai vigneti di resistere ad eventuali stress idrici del periodo estivo ed ottenere uve in grado di raggiungere giusti gradi di maturazione e ottimali livelli di acidità e di struttura.

8.2. Montefalco DOP

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Montefalco e i comuni che compongono l'areale della denominazione rappresentano da sempre una grande «terra per il vino», come testimoniano i numerosissimi documenti storici che raccontano le sue colline vocate alla viticoltura.

Già nel 1088 si scriveva di terre piantate a vigna e risalgono al Duecento numerosi documenti che testimoniano la cura costante che i vignaioli della zona dedicavano alla viticoltura, perfino nel centro urbano e negli orti, a disegnare un assetto agrario originale, testimoniato ancora oggi da un incredibile circuito di viti storiche. Dalla prima metà del Trecento le leggi comunali iniziano a tutelare vite e vino, dedicandogli interi capitoli e rubriche di statuti comunali.

Nel 1622 il cardinale Boncompagni, legato di Perugia, inasprì severamente le sanzioni stabilite dallo statuto comunale, prevedendo persino «la pena della forca se alcuna persona tagliasse la vite d'uva».

Nel 1925, alla Mostra enologica dell'Umbria, la cittadina veniva definita come il centro vinicolo più importante della regione («Montefalco occupa il primo posto nella cultura del vigneto specializzato»). Dai documenti si evince anche la complessità enologica del territorio e i diversi vini che venivano prodotti all'epoca, tanto bianchi che rossi.

I fattori umani hanno influito sull'evoluzione della tecnica viticola ed enologica dei vini di Montefalco, fino alla definizione degli assetti tecnici e produttivi nell'ambito del disciplinare della denominazione.



Tali fattori in particolare hanno riguardato la scelta della base ampelografica dei vigneti e le tradizionali forme di allevamento (la palmetta prima, il cordone speronato e poi il Guyot).

Le operazioni vendemmiali, generalmente tardive, in relazione ai tempi di maturazione delle uve, in particolare del Sagrantino, del Trebbiano Spoletino, ma anche del Sangiovese e del Grechetto, sono finalizzate all'ottenimento di uve sane e con elevato grado zuccherino.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona: in particolare la vinificazione delle uve Sangiovese e Sagrantino garantiscono la massima espressione qualitativa attraverso le tecniche di elaborazione che comportano la massima estrazione delle sostanze coloranti e dei polifenoli e successivamente dei periodi di affinamento medio-lunghi, trattandosi di vini rossi strutturati, mentre le pratiche di elaborazione dei vini bianchi sono intese a conservare la naturale freschezza e carica aromatica. «Montefalco» bianco e «Montefalco» Grechetto.

8.3. Montefalco DOP

Il «Montefalco» bianco è un vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli, dall'odore: delicato, vinoso, con sentori di frutta a polpa gialla, di agrumi e di frutta tropicale più o meno intensi e note floreali.

Il sapore è fresco o leggermente acidulo, sapido e persistente, fruttato, caratteristico, armonico con un finale gradevolmente amarognolo.

Il «Montefalco» Grechetto è un vino di colore giallo paglierino più o meno carico o tendente al dorato, talvolta con riflessi verdolini, dall'odore delicato, fine, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi) e floreale (biancospino, talvolta ginestra o camomilla). Ha sapore amarognolo, di buona struttura, fruttato, e presenta, in particolare, sentori di mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi.

Entrambi i vini presentano un buon tenore di acidità (minimo 5 g/l espresso in acido tartarico) e di estratto non riduttore (minimo 17 g/l) che ne denotano la freschezza e la struttura. Trattasi infatti di vini che sono apprezzati in gioventù, ma che possono essere valorizzati con l'invecchiamento.

Tali caratteristiche sono dovute alle condizioni pedoclimatiche della zona geografica di produzione, dove i rilievi collinari e il clima mediterraneo – sub continentale, con estati calde ma non afose e inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi, determinano escursioni termiche che permettono alle uve una ideale maturazione, con buona concentrazione degli zuccheri, degli acidi organici e della carica polifenolica ed aromatica, che poi si esprimono nelle caratteristiche analitiche ed organolettiche dei vini, ed ai vini derivati note di freschezza.

La buona dotazione dei suoli in Fosforo e Potassio assimilabile consente poi di esaltare la sapidità dei vini.

Inoltre, le competenze tecniche dei viticoltori, con la scelta dei sistemi tradizionali di allevamento della vite, con forme a cordone speronato e Guyot, a bassa carica di gemme ed idonee a controllarne la vigoria e la produttività, nonché le successive operazioni di vinificazione, con le moderne tecnologie di elaborazione, consentono di esaltare nei vini le predette caratteristiche analitiche e sensoriali.

«Montefalco» rosso e «Montefalco» rosso riserva

Il «Montefalco» rosso è un vino dal colore rosso rubino, con tipici sentori di ciliegia e frutti di bosco, lampone e mirtillo, fruttato, e dal sapore secco, armonico e di giusto corpo.

Il «Montefalco» rosso riserva, un vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, dall'odore: intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche e sapore: secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Entrambi i vini presentano un buon tenore di acidità (minimo 4,5 g/l espresso in acido tartarico) e un alto tenore di estratto non riduttore (minimo 23 g/l) che ne denotano la forte struttura.

Si tratta di vini con elevata capacità di invecchiamento, che può evolvere in bottiglia, e se ben conservati, in particolare il «rosso riserva» mantiene le ottimali caratteristiche oltre cinque anni.

Tali caratteristiche sono dovute alle condizioni pedoclimatiche della zona geografica di produzione.

L'orografia collinare, l'esposizione ed il divieto di impianto nei terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati, unitamente al clima mediterraneo - sub continentale, con estati calde ma non afose e inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi, con elevate escursioni termiche, concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, privo di ristagni idrici, ideale alla coltivazione della vite ed alla maturazione dell'uva.

Inoltre, la tessitura e la composizione chimico-fisica dei terreni, con la presenza di terreni calcarei e argillosi e con buona dotazione di fosforo e potassio, consentono alla vite di sviluppare i componenti polifenolici e coloranti della buccia dell'uva, che successivamente fornirà colore, aromi e struttura al vino.

In particolare, tali condizioni pedoclimatiche della zona di produzione influiscono favorevolmente sulle uve della varietà «Sangiovese», che è il vitigno fondamentale per vini in questione, che in questa zona assumono un'ottimale colore, struttura e pienezza, unitamente all'innata finezza, profondità e freschezza, che le uve di tale varietà possono vantare.

Inoltre, le competenze tecniche dei viticoltori, con la cura costante per il mantenimento del territorio e dei vigneti, con la scelta dei sistemi tradizionali di allevamento della vite, con forme a cordone speronato e Guyot, a bassa carica di gemme ed idonee a controllarne la vigoria e la produttività, nonché le successive operazioni di vinificazione, con le moderne tecnologie di elaborazione, consentono di ottenere i vini rossi in questione, altamente strutturati e dall'ottima dotazione sensoriale.

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico, con i fattori naturali ed umani.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Imbottigliamento in zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento in zona delimitata è motivato dalla necessità di salvaguardare la qualità dei vini della DOP «Montefalco», garantirne l'origine e assicurare l'efficacia, la tempestività ed economicità dei controlli.

Infatti, si evidenzia che il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino «Montefalco», che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Tali fenomeni in particolare possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto.

Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine «Montefalco», consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti, l'organismo di controllo, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare, nella zona di produzione, può programmare con la massima tempestività le visite ispettive presso tutte le ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino «Montefalco», in conformità al relativo piano dei controlli.

Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino «Montefalco», preventivamente certificate idonee agli esami chimico-fisici ed all'esame organolettico dallo stesso organismo di controllo, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP «Montefalco» per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.



Zona di vinificazione e invecchiamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, anche se solo parzialmente, nella zona di produzione.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che suddette le operazioni siano effettuate in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma comunque all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di Foligno e di Spoleto, a particolari condizioni previste sul disciplinare di produzione.

Disposizione di confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Conformemente alle norme nazionali in materia di confezionamento dei vini a denominazione d'origine, i vini DOP «Montefalco» per l'immissione al consumo devono essere confezionati soltanto in bottiglie di vetro, aventi un volume non superiore a 18 litri, chiuse con tappo raso bocca, oppure con tappo a vite con capsula a vestizione lunga.

Per la sola tipologia «Montefalco» rosso riserva è obbligatorio l'impiego del tappo di sughero raso bocca.

Utilizzo del nome dell'area geografica più ampia «Umbria»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella etichettatura e presentazione dei vini a DOP «Montefalco» è consentito l'uso del nome geografico più ampio «Umbria». Il nome Umbria deve essere separato dal nome geografico della denominazione e dalla menzione «Denominazione di Origine Controllata». I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione «Montefalco» e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19834

23A03938

MINISTERO DELLA SALUTE

COMMISSARIO STRAORDINARIO ALLA PESTE SUINA AFRICANA

ORDINANZA 11 luglio 2023.

Misure di controllo ed eradicazione della peste suina africana. (Ordinanza n. 4/2023).

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO ALLA PESTE SUINA AFRICANA

Visto il decreto-legge del 17 febbraio 2022, n. 9, recante «Misure urgenti per arrestare la diffusione della peste suina africana (PSA)» convertito, con modificazioni, dalla legge 7 aprile 2022, n. 29;

Visti, in particolare, l'art. 1 e l'art. 2 del citato decreto-legge n. 9/2022, come modificato, da ultimo, dall'art. 29 del decreto-legge 22 giugno 2023, n. 75, recante «Misure di contrasto alla peste suina africana»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 24 febbraio 2023 recante nomina del dott. Vincenzo Caputo a Commissario straordinario alla peste suina africana (PSA), ai sensi dell'art. 2 del citato decreto-legge n. 9/2022;

Visti i dispositivi dirigenziali DGSAF prot. n. 583 dell'11 gennaio 2022, n. 13359 del 27 maggio 2022 e successive modificazioni ed integrazioni, concernenti l'istituzione delle zone infette a seguito di conferme di casi di peste suina africana nei selvatici ai sensi dell'art. 63, paragrafo 1 del regolamento delegato (UE) n. 2020/687;

Vista l'ordinanza 20 aprile 2023 del Commissario straordinario alla peste suina africana n. 2, concernente «Misure di controllo ed eradicazione della peste suina africana». (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 95 del 22 aprile 2023);

Vista l'ordinanza 23 maggio 2023 del Commissario straordinario alla peste suina africana n. 3, concernente «Misure di controllo ed eradicazione della peste suina africana (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 122 del 26 maggio 2023);

Visto il regolamento (UE) n. 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle malattie animali trasmissibili - «normativa in materia di sanità animale», come integrato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 2018/1882 della Commissione, che categorizza la peste suina africana come una malattia di categoria A che, quindi non si manifesta normalmente nell'Unione e che non appena individuata richiede l'adozione immediata di misure di eradicazione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2020/687 che integra il regolamento (UE) n. 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla prevenzione e al controllo di determinate malattie elencate ed, in particolare, l'art. 63 che dispone che in caso di conferma di una malattia di categoria A in animali selvatici delle specie elencate conformemente all'art. 9, paragrafi 2, 3, e 4 del regolamento delegato (UE) n. 2020/689, l'autorità competente può stabilire una zona infetta al fine di prevenire l'ulteriore diffusione della malattia;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2023/594 della Commissione del 16 marzo 2023 che stabilisce misure speciali di controllo delle malattie per la peste suina africana e abroga il regolamento di esecuzione (UE) n. 2021/605;

Visto il decreto legislativo 5 agosto 2022, n. 136, attuazione dell'art. 14, comma 2, lettere *a)*, *b)*, *e)*, *f)*, *h)*, *i)*, *l)*, *n)*, *o)* e *p)*, della legge 22 aprile 2021, n. 53 per adeguare e raccordare la normativa nazionale in materia di prevenzione e controllo delle malattie animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo, alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, ed in particolare l'art. 3 che, fatto salvo quanto previsto dall'art. 2, comma 1, let-



tere *c)* ed *e)* del decreto legislativo 2 febbraio 202, n. 27, che il Ministero della salute, ai sensi dell'art. 4, punto 55) del regolamento (UE) n. 2016/429, è l'Autorità centrale responsabile dell'organizzazione e del coordinamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali per la prevenzione e il controllo delle malattie animali trasmissibili effettuati a cura dei servizi veterinari delle AASSLL di seguito Autorità competenti locali (ACL) (22G00144) (*Gazzetta Ufficiale* n. 213 del 12 settembre 2022);

Visto il decreto del Ministro della salute 28 giugno 2022 recante requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale del 26 luglio 2022);

Visto il Piano nazionale per le emergenze di tipo epidemico pubblicato sulla pagina dedicata del portale del Ministero della salute;

Visto il Piano nazionale di sorveglianza ed eradicazione per la peste suina africana in Italia per il 2023 inviato alla Commissione europea per l'approvazione ai sensi dell'art. 33 del regolamento (UE) n. 2016/429 e successivi regolamenti derivati, ed il manuale delle emergenze da peste suina africana in popolazioni di suini selvatici del 12 dicembre 2022;

Visto il documento SANTE/7113/2015 «*Strategic approach to the management of African swine fever for the EU*»;

Visto il dispositivo direttoriale DGSAF prot. n. 12438 del 18 maggio 2022, concernente «Misure di prevenzione della diffusione della peste suina africana (PSA) - identificazione e registrazione dei suini detenuti per finalità diverse dagli usi zootecnici e dalla produzione di alimenti»;

Visti i resoconti delle riunioni del gruppo operativo degli esperti di cui al decreto legislativo n. 136/2022, pubblicati sul portale del Ministero della salute;

Visti i resoconti delle riunioni dell'Unità centrale di crisi (UCC), come regolamentata dall'art. 5, del decreto del Presidente della Repubblica n. 44 del 28 marzo 2013, pubblicati sul portale del Ministero della salute;

Vista la relazione del commissario straordinario alla PSA relativa al bimestre marzo-aprile 2023;

Visto il decreto 13 giugno 2023 del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica, di concerto con il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, recante «Adozione del piano straordinario per la gestione e il contenimento della fauna selvatica»;

Tenuto conto che, ai sensi dell'art. 2, comma 2-*bis*, del citato decreto-legge n. 9/2022, le regioni e le province autonome, unitamente agli interventi urgenti di cui all'art. 1, comma 1, attuano le ulteriori misure disposte dal commissario straordinario per la prevenzione, il contenimento e l'eradicazione della peste suina africana;

Considerato, altresì, che, ai sensi dell'art. 2, comma 2, lettera *b)* del citato decreto-legge n. 9/2022, come modificato dall'art. 29 del decreto-legge 22 giugno 2023, n. 75, il commissario straordinario definisce, sentite le regioni interessate, il piano nazionale straordinario delle catture a livello nazionale e regionale con tempistica, obiettivi numerici di cattura e, sentita ISPRA, abbattimento e smaltimento, e lo comunica alle regioni;

Tenuto conto che, ai sensi dell'art. 2, comma 6, del citato decreto-legge n. 9/2022 il commissario straordinario, nell'ambito delle funzioni attribuite dal medesimo articolo, al fine di prevenire ed eliminare gravi pericoli e far fronte a situazioni eccezionali, può adottare con atto motivato provvedimenti contingibili ed urgenti, nel rispetto dei principi generali dell'ordinamento e del principio di proporzionalità tra misure adottate e finalità perseguite;

Tenuto conto che l'andamento della peste suina africana nel territorio nazionale assume un andamento discontinuo con l'insorgenza di focolai puntiformi, anche a distanze considerevoli, tali da non trovare giustificazione nella contiguità territoriale;

Considerato che la trasmissione dell'infezione da un territorio ad un altro può avvenire anche attraverso le derrate alimentari di origine suina, in particolare commercializzate fuori dai circuiti legali e senza la dovuta tracciabilità;

Ritenuto, inoltre, necessario intensificare i controlli ufficiali dell'Autorità competente locale (ACL) sulle filiere delle carni suine in tutte le fasi della filiera alimentare;

Dispone:

Art. 1.

Intensificazione dei controlli sulla carne suina anche di cinghiale e prodotti a base di carne

Le regioni e le province autonome intensificano le attività di controllo tese verificare la regolarità del commercio di carni e prodotti a base carne provenienti da suidi selvatici, anche con riferimento alla eventuale provenienza degli stessi da zone sottoposte a restrizione per PSA. Detta attività deve includere controlli, anche congiunti con i carabinieri NAS, presso i mercati locali, le fiere, gli agriturismi e nella ristorazione pubblica nonché presso gli stabilimenti di lavorazione e trasformazione di prodotti a base di carne suine.

Le autorità doganali intensificano i controlli mirati ad identificare le carni suine a seguito di viaggiatori provenienti da paesi terzi nei porti, e aeroporti.

I comandi carabinieri NAS, i comandi carabinieri forestali e le forze dell'ordine che intercettino nell'ambito delle attività di controllo partite di carni suine o prodotti crudi di origine suina ne verificano sempre la documentazione di scorta al fine di identificarne la provenienza. Nel caso in cui non sia possibile risalire alla provenienza di detti prodotti si procederà al sequestro e distruzione degli stessi congiuntamente alle autorità competenti locali,



in base alle previsioni di cui all'ordinanza commissariale 2/2023 citata in premessa, previo campionamento per l'esecuzione del *test* per la ricerca del virus della PSA.

Art. 2.

Trasmissione dati

Al fine di poter monitorare attentamente i PRIU nelle regioni ed i piani di eradicazione nelle aree soggette a restrizione, le autorità competenti dovranno fornire al commissario, a cadenza bimestrale, i seguenti dati: attività venatorie specie cinghiale, attività di selezione e controllo sulla specie cinghiale nelle aree libere, abbattimenti nelle aree di restrizione e catture nelle aree di restrizione I e II secondo lo schema allegato alla presente ordinanza (Allegato 1).

Art. 3.

Gruppi operativi territoriali (GOT)

Le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, in accordo con il commissario straordinario alla peste suina africana, al fine di coordinare i servizi veterinari delle aziende sanitarie locali competenti per territorio, istituiscono i Gruppi operativi territoriali (GOT), formati da personale tecnico afferente alle Autorità competenti locali e alle direzioni regionali della sanità animale, dell'agricoltura e dell'ambiente. I GOT saranno coordinati dal commissario straordinario alla Peste suina africana.

Le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, individuano quale referente per la PSA, d'intesa con il commissario straordinario, un medico veterinario dell'Autorità competente locale (ACL), con comprovata esperienza nella materia.

Al fine di garantire l'adeguata formazione e l'addestramento del personale degli istituti zooprofilattici sperimentali, dei dipartimenti di medicina veterinaria e delle aziende sanitarie locali presenti in aree del territorio nazionale non ancora interessate dalla malattia, tutte le figure professionali coinvolte potranno affiancare i GOT già operanti nelle aree soggette a restrizione, nel rispetto delle specifiche competenze professionali.

Art. 4.

Elenco nazionale dei bioregolatori

I soggetti abilitati in base alla normativa vigente al prelievo venatorio con specifica formazione in materia di biosicurezza e le figure autorizzate ai sensi del punto 2.5 dell'allegato I del decreto interministeriale del 13 giugno 2023 citato in premessa - Piano straordinario per la gestione e il contenimento della fauna selvatica di cui all'art. 19-*ter* della legge n. 157 del 1992, per il periodo di applicazione dei piani di eradicazione della peste suina africana e del Piano straordinario delle catture a livello nazionale e regionale, di cui all'art. 2, comma 2, lettera *b)* del decreto-legge 17 febbraio 2022, convertito con modificazioni dalla legge il 7 aprile 2022, n. 29, come modificato dall'art. 29 del decreto-legge 22 giugno 2023, n. 75, assumono la funzione di bioregolatori e possono iscriversi nell'apposito Elenco nazionale dei bioregolatori attivato nel Portale dei sistemi informativi veterinari - Vetinfo, al quale potranno attingere le Autorità competenti locali (ACL) per attività di contenimento della specie cinghiale sull'intero territorio nazionale.

Le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano individuano quale referente per la PSA, d'intesa con il Commissario di cui all'art. 2, un medico veterinario dell'Autorità competente locale (ACL) con comprovata esperienza nella materia.

Per l'attuazione dei piani di eradicazione regionali e dei PRIU, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano creano le strutture per lo stoccaggio e la raccolta per un massimo di sessanta giorni degli esemplari di Sus scrofa selvatico, provenienti dalle operazioni di cattura, in vista dell'abbattimento/macellazione.

Art. 5.

Modifica dell'art. 2 dell'Ordinanza n. 3/2023

1. Si ricorda che, per il periodo di vigenza della presente ordinanza, agli eventuali atti di danneggiamento, manomissione o intralcio delle operazioni, compiuti durante le operazioni di cattura per il depopolamento dei cinghiali in aree di restrizione individuate ai fini dell'eradicazione della peste suina africana, rimangono applicabili le previsioni di cui agli articoli 340 - Interruzione di un ufficio o servizio pubblico o di un servizio di pubblica necessità - e 500 - Diffusione di una malattia delle piante e degli animali - del codice penale; gli autori dei predetti atti rimangono altresì soggetti alle responsabilità civili previste dalla normativa vigente per i danni provocati alla Pubblica amministrazione e a privati.

2. Nei centri abitati ove vengono temporaneamente impiantate strutture di cattura, l'autorità competente locale, d'intesa con i sindaci, potrà interdire l'area alla frequentazione abituale al fine di impedire ulteriori ritardi nelle operazioni di cattura e di prevenire la propagazione del virus.

Art. 6.

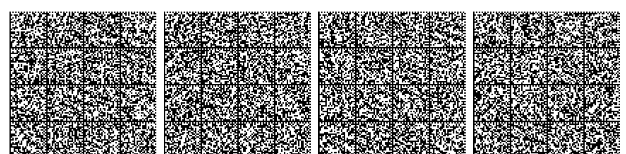
Disposizioni finali

La presente ordinanza si applica a far data dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* e fino al 31 dicembre 2023 ed è immediatamente comunicata alla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano e alle singole regioni interessate ai sensi dell'art. 2, comma 6 del decreto-legge 17 febbraio 2022, n. 9, convertito con modificazioni dalla legge 7 aprile 2022, n. 29.

Le disposizioni della presente ordinanza non si applicano alla Regione Sardegna, ai sensi dell'art. 2, comma 10 del decreto-legge 17 febbraio 2022, n. 9, convertito con modificazioni, dalla legge 7 aprile 2022, n. 29.

Roma, 11 luglio 2023

Il Commissario straordinario: CAPUTO



ALLEGATO *1*

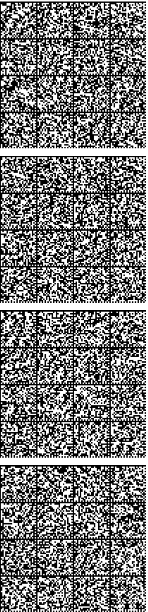
Scheda annata venatoria 20__/20__ (dal 1 giugno al 31 maggio successivo)

REGIONE:____________________________

SEZIONE 1: AREE A GESTIONE CONSERVATIVA

CACCIA AL CINGHIALE IN FORMA COLLETTIVA BRACCATA										
						CINGHIALI ABBATTUTI				
N. PROGRESSIVO	PROVINCIA	ATC/ISTITUTI PRIVATI*	N. SQUADRE ISCRITTE	N. TOTALI ISCRITTI	N. BRACCATE EFFETTUATE	MASCHI ADULTI (>1 ANNO)	FEMMINE ADULTI (>1 ANNO)	MASCHI GIOVANI (<1 ANNO)	FEMMINE GIOVANI (<1 ANNO)	TOTALE ABBATTUTI
1										
2										
3										
TOTALI										

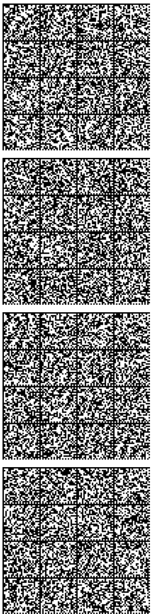
CACCIA AL CINGHIALE IN FORMA COLLETTIVA GIRATA										
						CINGHIALI ABBATTUTI				
N. PROGRESSIVO	PROVINCIA	ATC/ISTITUTI PRIVATI*	N. SQUADRE ISCRITTE	N. TOTALI ISCRITTI	N. GIRATE EFFETTUATE	MASCHI ADULTI (>1 ANNO)	FEMMINE ADULTI (>1 ANNO)	MASCHI GIOVANI (<1 ANNO)	FEMMINE GIOVANI (<1 ANNO)	TOTALE ABBATTUTI
1										
2										
3										
TOTALI										



CACCIA DI SELEZIONE										
						CINGHIALI ABBATTUTI				
N. PROGRESSIVO	PROVINCIA	ATC/ISTITUTI PRIVATI*	N. TOTALI ISCRITTI	N. USCITE EFFETTUATE	PERIODO DI CACCIA: DAL ...AL..	MASCHI ADULTI (>1 ANNO)	FEMMINE ADULTI (>1 ANNO)	MASCHI GIOVANI (<1 ANNO)	FEMMINE GIOVANI (<1 ANNO)	TOTALE ABBATTUTI
1										
2										
3										
TOTALI										

CACCIA DI ALTRO TIPO (p.e. forma singola)										
						CINGHIALI ABBATTUTI				
N. PROGRESSIVO	PROVINCIA	ATC/ISTITUTI PRIVATI*	N. TOTALI ISCRITTI	N. USCITE EFFETTUATE	PERIODO DI CACCIA: DAL ...AL..	MASCHI ADULTI (>1 ANNO)	FEMMINE ADULTI (>1 ANNO)	MASCHI GIOVANI (<1 ANNO)	FEMMINE GIOVANI (<1 ANNO)	TOTALE ABBATTUTI
1										
2										
3										
TOTALI										

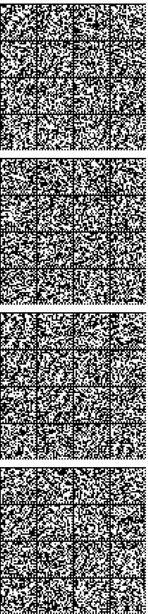
* utilizzare una riga per ogni ATC e una riga per tutti gli istituti privati della provincia



SEZIONE 2: AREE A GESTIONE NON CONSERVATIVA

CACCIA AL CINGHIALE IN FORMA COLLETTIVA BRACCATA										
						CINGHIALI ABBATTUTI				
N. PROGRESSIVO	PROVINCIA	ATC/ISTITUTI PRIVATI*	N. SQUADRE ISCRITTE	N. TOTALI ISCRITTI	N. BRACCATE EFFETTUATE	MASCHI ADULTI (>1 ANNO)	FEMMINE ADULTI (>1 ANNO)	MASCHI GIOVANI (<1 ANNO)	FEMMINE GIOVANI (<1 ANNO)	TOTALE ABBATTUTI
1										
2										
3										
TOTALI										

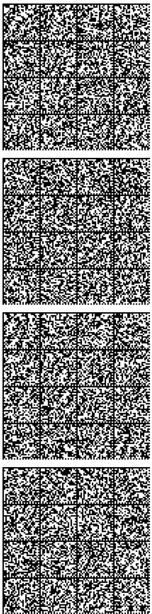
CACCIA AL CINGHIALE IN FORMA COLLETTIVA GIRATA										
						CINGHIALI ABBATTUTI				
N. PROGRESSIVO	PROVINCIA	ATC/ISTITUTI PRIVATI*	N. SQUADRE ISCRITTE	N. TOTALI ISCRITTI	N. GIRATE EFFETTUATE	MASCHI ADULTI (>1 ANNO)	FEMMINE ADULTI (>1 ANNO)	MASCHI GIOVANI (<1 ANNO)	FEMMINE GIOVANI (<1 ANNO)	TOTALE ABBATTUTI
1										
2										
3										
TOTALI										



CACCIA DI SELEZIONE										
						CINGHIALI ABBATTUTI				
N. PROGRESSIVO	PROVINCIA	ATC/ISTITUTI PRIVATI*	N. TOTALI ISCRITTI	N. USCITE EFFETTUATE	PERIODO DI CACCIA: DAL ...AL..	MASCHI ADULTI (>1 ANNO)	FEMMINE ADULTI (>1 ANNO)	MASCHI GIOVANI (<1 ANNO)	FEMMINE GIOVANI (<1 ANNO)	TOTALE ABBATTUTI
1										
2										
3										
TOTALI										

CACCIA DI ALTRO TIPO (p.e. forma singola)										
						CINGHIALI ABBATTUTI				
N. PROGRESSIVO	PROVINCIA	ATC/ISTITUTI PRIVATI*	N. TOTALI ISCRITTI	N. USCITE EFFETTUATE	PERIODO DI CACCIA: DAL ...AL..	MASCHI ADULTI (>1 ANNO)	FEMMINE ADULTI (>1 ANNO)	MASCHI GIOVANI (<1 ANNO)	FEMMINE GIOVANI (<1 ANNO)	TOTALE ABBATTUTI
1										
2										
3										
TOTALI										

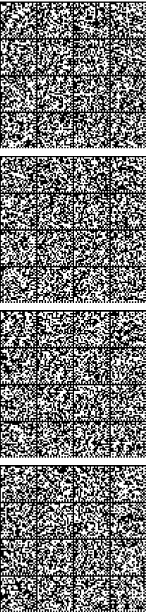
* utilizzare una riga per ogni ATC e una riga per tutti gli istituti privati della provincia



SEZIONE 3: RIEPILOGO PRELIEVI PER PROVINCIA

PRELIEVI EFFETTUATI ANNATA: ____/____	prelievo nelle aree cacciabili di cui alla L. 157/92		prelievo nelle aree a divieto di caccia (L. 157/92)	prelievo nelle aree protette (L. 394/91)		
province	Prelievo aree vocate	Prelievo aree non vocate	Prelievo in controllo/contenimento	Prelievo in controllo nelle aree protette.	Totale prelievi	differenza piano PRIU/abbattuto
					0	
					0	
					0	
					0	
					0	
					0	
					0	
TOTALE	0	0	0	0	0	

23A03997



MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 28 giugno 2023.

Nomina dei commissari liquidatori del Gruppo Biancamano, in amministrazione straordinaria.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto il decreto legislativo 8 luglio 1999, n. 270, recante «Nuova disciplina dell'amministrazione straordinaria delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274» e successive modifiche ed integrazioni (di seguito decreto legislativo n. 270/1999);

Visto il decreto-legge 23 dicembre 2003, n. 347, recante «Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza», convertito, con modificazioni, dalla legge 18 febbraio 2004, n. 39 e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro della giustizia, in data 10 aprile 2013, n. 60, di adozione del regolamento recante determinazione dei requisiti di professionalità e onorabilità dei commissari giudiziali e straordinari delle procedure di amministrazione straordinaria delle grandi imprese in crisi, ai sensi dell'art. 39, comma 1, del decreto legislativo n. 270/1999;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico del 17 marzo 2021, con il quale le società Biancamano S.p.a., Aimeri Ambiente S.r.l. ed Energeticambiente S.r.l. sono state ammesse alla procedura di amministrazione straordinaria, con nomina del prof. Francesco Perrini quale commissario straordinario;

Viste le sentenze del 25 marzo 2021, tutte depositate in data 12 aprile 2021, con le quali il Tribunale di Milano ha dichiarato lo stato di insolvenza delle società Biancamano S.p.a., Aimeri Ambiente S.r.l. ed Energeticambiente S.r.l.;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico del 30 giugno 2021, con il quale è stato nominato il comitato di sorveglianza della presente procedura;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico del 3 agosto 2021, con il quale l'organo commissariale è stato integrato mediante la nomina del dott. Luca Minetto e della dott.ssa Laura Briganti;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico dell'8 novembre 2021, con il quale la presente procedura di amministrazione straordinaria è stata estesa alla società Ambiente 2.0 Consorzio stabile S.c.a.r.l., con la preposizione dei medesimi organi nominati per la procedura madre;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico dell'11 aprile 2022, con il quale è autorizzata l'esecuzione del programma di cessione dei complessi aziendali delle società Biancamano S.p.a., Aimeri Ambiente S.r.l. e Energeticambiente S.r.l., anche in ratifica delle attività già compiute;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico del 17 novembre 2022, con il quale è stata autorizzata l'esecuzione del programma di Ambiente 2.0 Consorzio stabile S.c.a.r.l., avente carattere integrativo di quello della procedura madre, sulla base di un piano di mera liquidazione, nell'ambito della gestione unitaria del gruppo;

Rilevato che l'organo commissariale delle procedure del Gruppo Biancamano in amministrazione straordinaria è stato nominato e successivamente integrato con i decreti sopracitati, ai sensi rispettivamente della previgente direttiva del 19 luglio 2018 e di quella, attualmente vigente, del 12 maggio 2021, secondo le quali la nomina dei commissari straordinari è limitata, per le procedure che adottano il programma di cessione dei complessi aziendali, al periodo di esecuzione dello stesso;

Rilevato che, nel caso di specie, le società Biancamano S.p.a., Aimeri Ambiente S.r.l. e Energeticambiente S.r.l. hanno adottato un programma di cessione dei complessi aziendali, per cui il termine di scadenza dell'incarico dei commissari straordinari è individuato con riferimento alla data del decreto di cessazione dell'esercizio di impresa del competente Tribunale;

Visti i decreti del 26 gennaio 2023, depositati in data 31 gennaio 2023, con i quali il Tribunale di Milano ha dichiarato cessata l'attività d'impresa della società Biancamano S.p.a., Aimeri Ambiente S.r.l. e Energeticambiente S.r.l., tutte in amministrazione straordinaria, ai sensi e per gli effetti dell'art. 73 del decreto legislativo n. 270/1999;

Ritenuto di dover procedere alla nomina dei commissari straordinari per l'ulteriore fase di liquidazione nelle procedure delle società Biancamano S.p.a., Aimeri Ambiente S.r.l. e Energeticambiente S.r.l.;

Ritenuto di dover, conseguentemente, provvedere alla preposizione ad Ambiente 2.0, consorzio stabile società consortile a responsabilità limitata, degli organi già nominati per la procedura madre;

Visti i *curricula* del prof. Francesco Perrini, del dott. Luca Minetto e della dott.ssa Laura Briganti;

Acquisite le dichiarazioni sostitutive prodotte dai predetti professionisti;



Considerati i requisiti di professionalità e, in particolare, l'esperienza maturata nel settore delle procedure concorsuali e delle amministrazioni straordinarie, nonché i risultati conseguiti nella fase di esercizio di impresa;

Visti gli articoli 38, comma 3, e 105, comma 4, del decreto legislativo n. 270/1999, in materia di pubblicità dei provvedimenti ministeriali di nomina dei commissari straordinari;

Decreta:

Articolo unico

Nella procedura di amministrazione straordinaria delle società Biancamano S.p.a., Aimeri Ambiente S.r.l., Energeticambiente S.r.l., Ambiente 2.0 Consorzio stabile S.c.a.r.l. sono nominati commissari straordinari, per la fase liquidatoria, il prof. Francesco Perrini, nato a Bari il 10 dicembre 1965; il dott. Luca Minetto, nato a Milano il 15 luglio 1980; la dott.ssa Laura Briganti, nata a Vicenza il 17 settembre 1961.

Restano validi gli atti ed i provvedimenti *medio tempore* adottati e sono fatti salvi gli effetti prodottisi ed i rapporti giuridici sorti.

Il presente decreto è comunicato a cura della Direzione generale proponente, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del decreto legislativo n. 270/1999.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica, ai sensi dell'art. 105, comma 4, del decreto legislativo n. 270/1999.

Roma, 28 giugno 2023

Il Ministro: URSO

23A03934

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AUTORITÀ NAZIONALE ANTICORRUZIONE

DELIBERA 27 giugno 2023.

Approvazione del bando tipo n. 1/2023. Procedura aperta per l'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture nei settori ordinari di importo superiore alle soglie europee con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. (Delibera n. 309).

L'AUTORITÀ NAZIONALE ANTICORRUZIONE

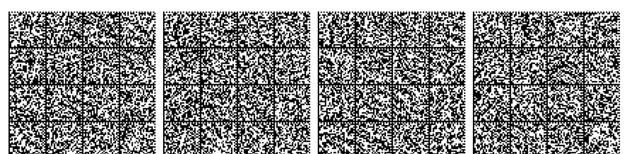
Il Consiglio dell'Autorità, nella seduta del 27 giugno 2023, ha approvato il bando tipo avente ad oggetto Procedura aperta per l'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture nei settori ordinari di importo superiore alle soglie europee con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il bando tipo n. 1-2023 è pubblicato sul sito internet dell'Autorità ed entra in vigore il giorno della pubblicazione. Lo stesso è pubblicato altresì nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il Presidente: BUSIA

Depositato presso la Segreteria del consiglio in data 6 luglio 2023

Il segretario: MASCALI



ALLEGATO




Bando tipo n. 1/2023

Schema di disciplinare di gara

Procedura aperta per l'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture nei settori ordinari di importo superiore alle soglie europee con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo

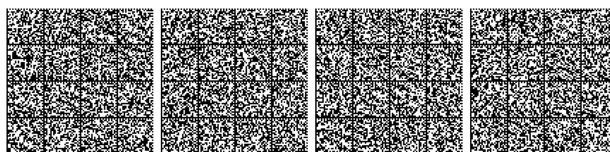
Approvato dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 309 del 27 giugno 2023.



AMBITO DI APPLICAZIONE E ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE
DISCIPLINARE DI GARA
PREMESSE
1. PIATTAFORMA TELEMATICA
1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE
1.2. DOTAZIONI TECNICHE
1.3. IDENTIFICAZIONE
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI
2.1. DOCUMENTI DI GARA
2.2. CHIARIMENTI
2.3. COMUNICAZIONI
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI
3.1. DURATA
3.2. REVISIONE PREZZI
3.3. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE
5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE
6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA
6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE
6.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA
6.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE
6.4. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE
6.5. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI
7. AVVALIMENTO
8. SUBAPPALTO
9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE
10. GARANZIA PROVVISORIA
11. *[FACOLTATIVO]* SOPRALLUOGO
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO
15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
15.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA
15.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 del DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14
15.3. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO
15.4. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI
16. OFFERTA TECNICA
17. OFFERTA ECONOMICA
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
18.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA
18.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA
18.3. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA
18.4. METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI



19. COMMISSIONE GIUDICATRICE ....
20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA ....
21. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA ....
22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE ....
23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE ....
22. VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA ....
23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO ....
24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI ....
25. CODICE DI COMPORTAMENTO ....
26. ACCESSO AGLI ATTI ....
27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE ....
28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ....



AMBITO DI APPLICAZIONE E ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

Il presente Disciplinare tipo si applica alle procedure aperte aventi ad oggetto l'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture nei settori ordinari di importo pari o superiore alle soglie di rilevanza europea, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.
Le parti del presente Disciplinare tipo, indicate con carattere normale, rappresentano l'ipotesi base di formulazione. In tale modello base sono evidenziate le parti variabili o opzionali, mediante il ricorso a corsivo o parentesi quadre, come di seguito specificato.

Il presente schema recepisce la normativa vigente e, in particolare, il decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

Lo schema di disciplinare di gara acquista efficacia il quindicesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

A. INFORMAZIONI DA RIPORTARE IN BASE ALLE ESIGENZE DELLA STAZIONE APPALTANTE

Gli spazi lasciati liberi devono essere compilati dalla stazione appaltante in base alle caratteristiche specifiche dell'appalto. In tali parti, talvolta evidenziate tra parentesi quadre, sono contenuti esempi o è fornita una descrizione di come potrebbe essere riempito il relativo spazio da parte delle stazioni appaltanti.

Ad esempio:

«Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento … *[indicarne il nome, ad esempio Condizioni generali di utilizzo della Piattaforma per gare telematiche o Regolamento tecnico]*, che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma».

B. IPOTESI ALTERNATIVE

Le clausole alternative sono segnalate dalle espressioni: ***[o in alternativa]*** o ***[oppure]***. La stazione appaltante sceglie la clausola che ritiene più opportuna.
Ad esempio:

«Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana ***[in alternativa** in caso di bilinguismo]* Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate in lingua italiana [*e, o specificare*] … *[indicare l'altra lingua]*»

C. PARTI EVENTUALI E FACOLTATIVE

Le clausole eventuali e facoltative sono precedute da espressioni quali ***[Facoltativo], [Se richiesto…], [In caso di …]*** etc. La stazione appaltante sceglie se inserire o meno la clausola.
Ad esempio:

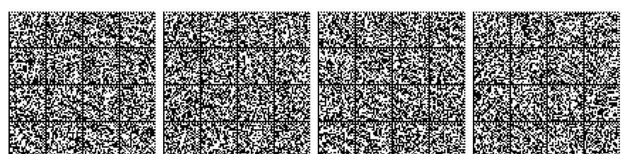
[In caso di protocollo di legalità/patto di integrità] La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

D. PARTI VINCOLANTI

Le restanti parti sono vincolanti.

E. INDICAZIONI OPERATIVE

In appositi riquadri contrassegnati dall'annotazione *N.B.: ...* sono fornite indicazioni operative utili alla stazione appaltante per la stesura del disciplinare. Tali riquadri andranno omessi nel disciplinare compilato dalla stazione appaltante.



Ad esempio:

N.B.: I requisiti speciali per partecipare alla gara devono essere elencati esclusivamente nel disciplinare e non contenuti in altri documenti di gara. *In caso di suddivisione della gara in lotti, le stazioni appaltanti specificano per ciascun requisito speciale per quale lotto è richiesto.*

Talvolta sono fornite, tra parentesi quadre, ulteriori indicazioni operative che andranno omesse nel disciplinare compilato dalla stazione appaltante.

Ad esempio:

«La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, sul sito istituzionale della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link: ... *[indicare il link dal quale è possibile consultare la documentazione]* e sulla Piattaforma … *[indicare l'apposita sezione].*».



DISCIPLINARE DI GARA

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI … *[sintetica descrizione dei servizi/forniture oggetto dell'appalto]*

PREMESSE

Con atto n. ... *[specificare il tipo di atto]* del … *[indicare]*, questa Amministrazione ha deciso di affidare il servizio /la fornitura di ... *[indicare l'oggetto dell'appalto], [in caso di servizi e forniture per i quali è vigente un decreto sui CAM]* conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al … *[indicare il decreto di riferimento emanato dal Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica.*

N.B.: Di seguito si riporta il link dove è possibile consultare i CAM adottati dal Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica: https://gpp.mite.gov.it/Home/Cam#CamInVigore

La presente procedura aperta è interamente svolta tramite la piattaforma telematica accessibile all'indirizzo www … *[indicare]*

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo

La durata del procedimento è prevista pari a … mesi dalla pubblicazione del *bando [il termine massimo è di 9 mesi, salvo il verificarsi delle ipotesi di proroga previste all'articolo 1, commi 4 e 5, dell'allegato II.3 del codice]*

Il luogo di … svolgimento del servizio/consegna della fornitura è ... *[codice NUTS ...]*

CIG … CUI … CUP … *[indicare solo se obbligatorio]*

[In caso di suddivisione in lotti]

lotto 1 CIG … CUI … CUP … *[indicare solo se obbligatorio]*

lotto 2 CIG … CUI … CUP … *[indicare solo se obbligatorio]*

Il Responsabile unico del progetto è … *[indicare nome, cognome e indirizzo e-mail].*

Il Responsabile del procedimento per la fase di affidamento è ….. *[se previsto, indicare nome, cognome e indirizzo e-mail].*

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

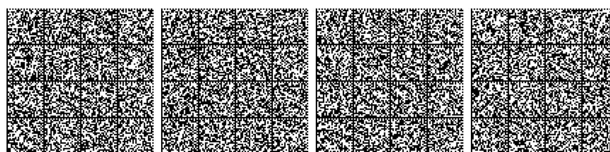
L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato … [*indicare il documento nel quale sono riportate tutte le prescrizioni tecnico-informatiche, ad esempio Condizioni generali di utilizzo della Piattaforma per gare telematiche].*

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso.



La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.
Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.
Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.
[Facoltativo] L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nel documento … *[indicarne il nome, ad esempio Condizioni generali di utilizzo della Piattaforma per gare telematiche o Regolamento tecnico]*, che costituisce parte integrante del presente disciplinare.
L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'*hardware*, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete *Internet*, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.
La Piattaforma è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte … *[in alternativa, in caso di limitazioni orarie, indicare quando è accessibile la Piattaforma, ad esempio sempre oppure dal lunedì al venerdì dalle ore 8:00 alle ore 20:00 festivi esclusi oppure ogni giorno dalle 8:00 alle 20:00].*

1.2. DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento … *[indicarne il nome, ad esempio Condizioni generali di utilizzo della Piattaforma per gare telematiche o Regolamento tecnico]*, che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
   - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
   - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
   - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
     i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
     ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 9100/14;
     iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3. IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.
L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione dell'operatore economico.
L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.



[Facoltativa] Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate *[inserire le modalità per richiedere assistenza, ad esempio contattando il call center ovvero il servizio a ciò deputato al numero ... nei seguenti orari ... oppure inviando un'e-mail al seguente indirizzo …].*

N.B. Nelle more dell'efficacia delle disposizioni del Codice sulla digitalizzazione dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti valutano sulla base delle caratteristiche tecniche della piattaforma utilizzata se consentire l'accesso alla stessa anche tramite il rilascio di specifiche credenziali e/o mediante una o più delle seguenti modalità di identificazione digitale: carta d'identità elettronica (CIE) di cui all'articolo 66 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o carta Nazionale dei Servizi (CNS) di cui all'articolo 66 del medesimo decreto legislativo, modificando in tal caso la lettera b) dell'articolo 1.2.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

a) bando di gara;
b) disciplinare di gara;
c) capitolato speciale;
d) schema di contratto;
e) schema di domanda di partecipazione;
f) documento di gara unico europeo;
g) istruzioni operative per accedere alla Piattaforma e regole tecniche per l'utilizzo della stessa *[indicare il documento nel quale sono riportate le indicazioni operative e le informazioni per accedere ed utilizzare la Piattaforma, ad esempio Istruzioni tecniche o Manuale utente ovvero il link dove è possibile trovare tale documentazione]*;
h) ***[In caso di protocollo di legalità/patto di integrità]]*** Il patto di integrità/protocollo di legalità … *[indicare il riferimento normativo o amministrativo, per esempio legge regionale n. … del ..., delibera n. … del … da cui discende l'applicazione del suddetto patto/protocollo]*;
i) ... *[indicare eventuali altri allegati, ad esempio modello/schema per la presentazione dell'offerta economica/lista prezzi/dettaglio economico, e in caso di applicazione della clausola sociale l'elenco del personale da riassorbire]*.

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, sul sito istituzionale della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link: ... *[indicare il link dal quale è possibile consultare la documentazione]* e sulla Piattaforma … *[indicare l'apposita sezione].*

2.2. CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno … *[indicare il numero di giorni, ad esempio 10]* giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti *[indicare la Sezione/Area ovvero il link all'area chiarimenti]*, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana *[**in alternativa** in caso di bilinguismo]* Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate in lingua italiana [*e, o specificare] … [indicare l'altra lingua]*.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni *[**in alternativa** 4 giorni, per le procedure il cui termine è ridotto]* prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma … *[indicare l'apposita sezione]* e sul sito istituzionale ... *[indicare il link dal quale è possibile consultare i chiarimenti]*. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.

***[Se la Piattaforma lo consente*]** La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.



2.3. COMUNICAZIONI

[Opzione 1 - utilizzabile solo fino al 31 dicembre 2023]

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni sono eseguiti mediante l'utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.: Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma nella …………………..*[indicare l'apposita sezione della Piattaforma ove sono accessibili le comunicazioni e gli scambi di informazione]* e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale.

[Opzione 2 - utilizzabile solo fino a 31 dicembre 2023]:

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma e sono accessibili nella ... *[indicare l'apposita sezione della Piattaforma ove sono accessibili le comunicazioni e gli scambi di informazione]*. È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione. *[Se la Piattaforma lo consente*] La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso. Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis,6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale. Le comunicazioni relative all'attivazione del soccorso istruttorio; al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; alla richiesta di offerta migliorativa e al sorteggio di cui all'articolo 22; avvengono presso la Piattaforma.

[dal 1° gennaio 2024]

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite le piattaforme di approvvigionamento digitale e, per quanto non previsto dalle stesse, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis,6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

N.B. Nel caso in cui il sistema consenta l'invio automatico di comunicazioni ad un numero indifferenziato di soggetti, si può prevedere l'invio delle comunicazioni a tutti gli operatori economici che partecipano a raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, indipendentemente dalla qualifica posseduta.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché … *[motivare la mancata suddivisione in lotti tenendo conto dei princìpi europei sulla promozione di condizioni di concorrenza paritarie per le piccole e medie imprese].*



Tabella 1

n.	Descrizione servizi/beni/lavori	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1				
2				
3				
A) Importo a base di gara				
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso *[indicare € 0,00 in caso di assenza di rischi]*				
A) + B) Importo complessivo				

N.B. Nel caso di appalti misti, l'eventuale componente lavori non può rappresentare l'oggetto principale dell'affidamento.

[In caso di appalto di servizi o appalto misto di servizi e forniture riportare il testo seguente fino all'indicazione del contratto collettivo compreso. Non applicabile ai servizi di natura intellettuale ed alle forniture senza posa in opera]

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € … *[indicare l'importo]* calcolati sulla base dei seguenti elementi … *[precisare gli elementi attraverso i quali si è pervenuti alla determinazione del costo stimato o eventualmente indicare l'allegato che contiene questa informazione]* e riferiti a … *[specificare a quali servizi o forniture si riferiscono i costi della manodopera]*.

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso.

Il contratto collettivo applicato è/I contratti collettivi applicati sono ... *[fornire i dettagli in questa sezione o mediante rinvio ad un allegato]*.

[In caso di pubblicazione dei prezzi di riferimento dei beni o servizi oggetto di affidamento] L'importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di riferimento per … *[inserire i beni o servizi]*, di cui alla delibera dell'ANAC n. … del … *[la stazione appaltante indica la delibera di riferimento vigente alla data di pubblicazione del bando]*.

[In caso di oneri per la sicurezza da interferenze di importo pari a € 0,00] L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 poiché ... *[indicare i motivi]*

L'importo complessivo è al netto di Iva.

N.B. La stazione appaltante deve dettagliare, nel bando o in un apposito allegato, le modalità di calcolo della base d'asta, esplicitando le componenti e le relative quantità che hanno condotto all'importo complessivo.

L'appalto è finanziato con … *[descrivere le fonti di finanziamento]*.

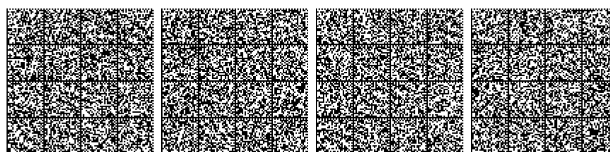
[In alternativa, in caso di suddivisione in lotti, sostituire il testo precedente con quello seguente]

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Tabella 1

Numero lotto	Oggetto del lotto	CIG	Importo

N.B. In caso si opti per la scelta di non sottoporre a gara i lotti di importo complessivamente inferiore a 80.000,00 euro che non superino il venti per cento dell'importo complessivo di tutti i lotti in cui è stata frazionata la gara, la stazione appaltante riporta nell'elenco tali lotti, specificando che non sono soggetti a gara.



I lotti sono stati individuati utilizzando i seguenti criteri …. *[Indicare i criteri di natura qualitativa o quantitativa concretamente seguiti nella suddivisione in lotti, al fine di garantire l'effettiva possibilità di partecipazione da parte delle microimprese, piccole e medie imprese]*

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

[Ripetere per ogni lotto fino al periodo relativo ai prezzi di riferimento pubblicati da ANAC]

Lotto n. ... *[indicare il numero di lotto]* ***CIG*** …

Tabella 2

n.	Descrizione servizi/beni/lavori	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1				
2				
3				
A) Importo a base di gara				
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso *[indicare € 0,00 in caso di assenza di rischi]*				
A) + B) Importo complessivo				

[In caso di appalto di servizi o appalto misto di servizi e forniture riportare il testo seguente fino all'indicazione del contratto collettivo compreso. Non applicabile ai servizi di natura intellettuale ed alle forniture senza posa in opera]

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € … *[indicare l'importo]* calcolati sulla base dei seguenti elementi … *[precisare gli elementi attraverso i quali si è pervenuti alla determinazione del costo stimato o eventualmente indicare l'allegato che contiene questa informazione]* e riferiti a … *[specificare a quali servizi o forniture si riferiscono i costi della manodopera]*.

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso.

Il contratto collettivo applicato è/I contratti collettivi applicati sono ... *[fornire i dettagli in questa sezione o mediante rinvio ad un allegato]*.

[In caso di pubblicazione dei prezzi di riferimento dei beni o servizi oggetto di affidamento] L'importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di riferimento per … *[inserire i beni o servizi]*, di cui alla delibera dell'ANAC n. … del … *[la stazione appaltante indica la delibera di riferimento vigente alla data di pubblicazione del bando]*.

[In caso di oneri per la sicurezza da interferenze di importo pari a € 0,00] L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 poiché ... *[indicare i motivi]*

L'importo complessivo è al netto di Iva.

N.B. La stazione appaltante deve dettagliare, nel bando o in un apposito allegato, le modalità di calcolo della base d'asta, esplicitando le componenti e le relative quantità che hanno condotto all'importo complessivo.

L'appalto è finanziato con … *[descrivere le fonti di finanziamento]*.

3.1. DURATA

[In caso di appalto di servizi] La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di … *[indicare mesi/anni],* decorrenti dalla data di … *[indicare il termine iniziale: per esempio la sottoscrizione del contratto. In caso di suddivisione dell'appalto in più lotti specificare eventuali durate differenziate per ciascun lotto].*

[In caso di appalto di forniture] La fornitura è effettuata ... *[indicare i termini per l'esecuzione della fornitura, per esempio entro 30 giorni; con cadenza quindicinale secondo quanto specificato nel progetto]*, decorrenti dalla data di … *[indicare il termine*



iniziale: per esempio la sottoscrizione del contratto. In caso di suddivisione dell'appalto in più lotti specificare eventuali durate differenziate per ciascun lotto].

3.2. REVISIONE PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio *[o in alternativa dei beni]* superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza … *[indicare quale indice o quale combinazione di indici tra quelli indicati all'articolo 60, comma 3, lettera b del Codice]*.

3.3. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

[In caso di suddivisione dell'appalto in più lotti specificare, per ciascuno di essi, le seguenti clausole]

[Facoltativo] **Opzione di proroga del contratto**: la stazione appaltante si riserva di prorogare **i**l contratto per una durata massima pari a *….. [indicare mesi,/giorni]* ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto ***[o, in alternativa]*** alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante**.** L'importo stimato di tale opzione è pari a € … *[indicare l'importo],* al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno … [*indicare i giorni/mesi*] prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

[Facoltativo] **Affidamento di servizi analoghi di cui all'articolo 76, comma 6, del Codice:** entro … *[indicare il termine, che comunque non può superare il triennio successivo alla stipula del contratto originale]*, la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione dei seguenti servizi: … *[precisare le prestazioni oggetto dell'eventuale affidamento e la relativa durata]*, per un importo stimato complessivamente non superiore ad € … *[indicare l'importo*], al netto di Iva

[Facoltativo] **Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto:** qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

[Facoltativo] **Modifiche del contratto ai sensi dell'articolo 120, comma 1, lettera a) del Codice:** la stazione appaltante si riserva di modificare **i**l contratto in corso di esecuzione, nei seguenti casi: … *[indicare in modo chiaro, preciso ed inequivocabile, la portata e la natura delle modifiche contrattuali, nonché le condizioni alle quali esse possono essere effettuate].*

[Facoltativo] **Clausola di rinegoziazione**: …. *[ai sensi dell'articolo 9 del Codice, la stazione appaltante può prevedere clausole di rinegoziazione, specie quando il contratto risulta particolarmente esposto per la sua durata, per il contesto economico di riferimento o per altre circostanze, al rischio delle interferenze da sopravvenienze]*

[Facoltativo] **Modifiche del contratto ai sensi dell'articolo 120, comma 1, lettera d) del Codice:** la stazione appaltante si riserva, in corso di esecuzione, di sostituire l'aggiudicatario iniziale con un nuovo contraente nei seguenti casi: … *[indicare in modo chiaro, preciso ed inequivocabile, le relative circostanze].*

[In caso di inserimento di una o più delle suddette clausole facoltative.] Il **valore globale stimato** dell'appalto è pari ad € ... *[indicare il valore, in caso di più lotti indicare la somma di tutti i lotti],* al netto di Iva *[così suddiviso. In caso di più lotti riportare una tabella per ciascun lotto]:*

Tabella 3

Importo complessivo (A+B)	
Importo per l'opzione di proroga	
importo per servizi analoghi	
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	
…. *[Importo delle ulteriori opzioni, ove quantificabili]*	
Valore globale stimato	… *[somma di tutti gli importi]*



4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

*[**Facoltativo: riserva di partecipazione**]* La partecipazione alla presente gara è riservata a operatori economici, cooperative sociali o loro consorzi il cui scopo principale sia l'integrazione sociale e professionale delle persone con disabilità o svantaggiate. *[**in alternativa**]* L'esecuzione del contratto è riservata a operatori economici, cooperative sociali o loro consorzi che nell'ambito di programmi di lavoro protetto occupano almeno il trenta percento di lavoratori con disabilità o svantaggiati.

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

*[**Facoltativo**]* Possono essere **esclusi** dalla gara, previo contraddittorio, i raggruppamenti temporanei costituiti da due o più operatori economici che singolarmente hanno i requisiti per partecipare alla gara. Tale facoltà non opera nel caso in cui i raggruppamenti sono costituiti da imprese controllate e/o collegate ai sensi dell'articolo 2359 del Codice civile.

Il concorrente che partecipa alla gara *[in caso di suddivisione dell'appalto in lotti distinti sostituire "gara" con "singolo lotto"]* in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale:
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara *[in caso di suddivisione dell'appalto in lotti distinti sostituire "alla gara" con "al singolo lotto"]*, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro … *[indicare i giorni che verranno assegnati per la risposta]* giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

[Facoltativo, in caso di suddivisione in lotti] Limitazione dell'aggiudicazione ad un numero massimo di lotti

Nel caso in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per più lotti, al medesimo potranno essere aggiudicati fino ad un massimo di n. ... *[inserire numero massimo di lotti aggiudicabili]*, lotti che saranno individuati sulla base del criterio … *[la stazione appaltante definisce il criterio, che deve essere oggettivo e non discriminatorio, per determinare quali lotti saranno aggiudicati].*

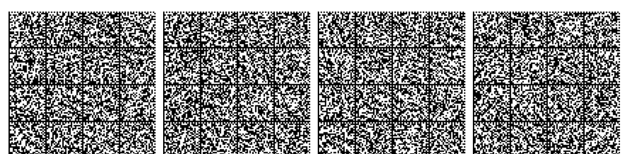
Tale limitazione è stata imposta perché …. *[Indicare le ragioni della scelta ai sensi dell'articolo 58 del Codice]*

[Facoltativo] Limitazione della partecipazione ad un numero massimo di lotti

Ciascun concorrente può presentare offerta per un numero massimo di … *[inserire il numero massimo di lotti a cui si può partecipare]* lotti. In caso di partecipazione ad un numero maggiore di lotti rispetto a quanto consentito, la domanda si considera presentata per … *[indicare il criterio per la individuazione dei lotti ai quali riferire la domanda di partecipazione, per esempio i lotti di maggiore valore economico].*

Tale limitazione è stata imposta perché …. *[Indicare le ragioni della scelta ai sensi dell'articolo 58 del Codice]*

Ai fini del conteggio del numero massimo dei lotti che possono essere aggiudicati/a cui si può partecipare, si tiene conto …. *[la stazione appaltante individua quando gli operatori economici che partecipano in diverse forme possano essere considerati "il medesimo concorrente" (ad esempio con riferimento alle gare ad oggetto plurimo o unitario) e specifica se ha deciso di limitare la partecipazione di più concorrenti che versino in situazioni di controllo o collegamento ai sensi dell'articolo 2359 del Codice civile]*



[Facoltativo] Associazione di lotti al medesimo offerente

La stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare in forma associata i lotti n. … *[indicare i lotti specifici]* al medesimo offerente. La modalità mediante cui effettuare la valutazione comparativa tra le offerte sui singoli lotti e le offerte sulle associazioni di lotti è la seguente: … *[indicare il criterio mediante cui effettuare la valutazione comparativa].*

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

[Facoltativo: se la stazione appaltante richiede una forma giuridica specifica per i raggruppamenti] I raggruppamenti di operatori economici, dopo l'aggiudicazione, devono assumere la forma di … *[inserire la forma giuridica specifica].*

[Facoltativo: se la stazione appaltante richiede specifiche condizioni di esecuzione per i raggruppamenti] I raggruppamenti di operatori economici, nell'esecuzione dell'appalto, devono rispettare le seguenti condizioni: …. *[inserire le condizioni richieste che devono essere proporzionate e giustificate da ragioni oggettive].*

5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:



- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;

- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

[In caso di servizi o forniture rientranti in una delle attività a maggior rischio di infiltrazione mafiosa di cui al comma 53, dell'articolo 1, della legge 6 novembre 2012, n. 190, inserire la seguente prescrizione] Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

[In caso di protocollo di legalità/patto di integrità] La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

[In caso di procedure riservate ai sensi dell'articolo 61 del codice e/o di procedure afferenti gli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse del Piano nazionale di ripresa e resilienza, di cui al Regolamento (UE) 2021/240 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 febbraio 2021 e dal Regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2021 (PNRR), nonché dal Piano nazionale per gli investimenti complementari al PNRR, di cui all'articolo 1 del decreto-legge 6 maggio 2021, n. 59 (PNC), avviate dopo l'entrata in vigore del decreto legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 2021, n. 108]

Sono esclusi dalla procedura di gara gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti, che non consegnano, al momento della presentazione dell'offerta, copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46, decreto legislativo n. 198 del 2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Sono esclusi dalla procedura di gara gli operatori economici che occupano un numero di dipendenti pari o superiore a quindici e non superiore a cinquanta, che nei dodici mesi precedenti al termine di presentazione dell'offerta hanno omesso di produrre alla stazione appaltante di un precedente contratto d'appalto finanziato in tutto o in parte con i fondi del PNRR o del PNC o di un precedente contratto riservato ai sensi dell'articolo 61 del codice, la relazione di cui all'articolo 47, comma 3 del decreto legge n. 77 del 2021.



6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

N.B.: I requisiti speciali per partecipare alla gara devono essere elencati esclusivamente nel disciplinare e non contenuti in altri documenti di gara.

In caso di suddivisione della gara in lotti, le stazioni appaltanti specificano per ciascun requisito speciale per quale lotto è richiesto.

6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

a) **Iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

NB L'iscrizione nel Registro delle imprese non è richiesta quando non è dovuta per l'esercizio dell'attività oggetto dell'affidamento

b) ***[In caso di ulteriori requisiti di idoneità professionale previsti dalla normativa vigente]*** Iscrizione a … *[inserire iscrizioni richieste per provare l'idoneità tecnica dell'impresa es: registri o albi se prescritta dalla legislazione vigente per l'esercizio, da parte del concorrente, dell'attività oggetto di appalto]*

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

La comprova di tale requisito è fornita mediante …… *[indicare i documenti a comprova].*

6.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

a) ***[Facoltativo]*** **Fatturato globale maturato nel triennio precedente almeno pari € … IVA esclusa**

[Nel caso di suddivisione in lotti indicare il requisito richiesto per ciascun lotto o gruppi di lotti aggiudicabili contemporaneamente. Nel caso in cui sia previsto un numero massimo di lotti aggiudicabili al medesimo operatore economico, il requisito richiesto deve essere commisurato al numero massimo di lotti aggiudicabili di maggior valore].

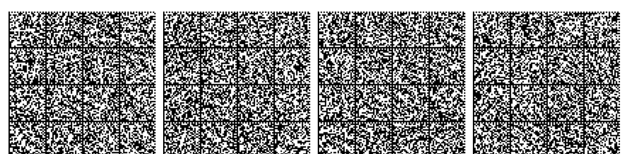
La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

b) ***[In caso di ulteriori requisiti economico finanziari previsti dalla normativa vigente]*** **………** *[indicare i requisiti previsti da leggi speciali]*

La comprova di tale requisito è fornita mediante …… *[indicare i documenti a comprova]*.



6.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

a) ***[Facoltativo]*** **Esecuzione negli ultimi tre anni di almeno n. …. servizi analoghi** ***[o forniture analoghe]*** a … *[indicare il tipo di servizio/fornitura analogo che si richiede]* di importo minimo pari a € …: *[se richiesto un elenco di servizi/forniture in prestazioni diverse ripetere la dicitura per ogni prestazione].*

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

b) ***[In caso di ulteriori requisiti tecnico-professionali previsti dalla normativa vigente]*** ……… *[indicare eventuali requisiti previsti da leggi speciali]*

La comprova di tale requisito è fornita mediante …… *[indicare li documenti a comprova*].

6.4. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

[Se l'iscrizione non è dovuta per l'esercizio dell'attività oggetto dell'affidamento, eliminare la clausola]

b) ***[Se richiesti altri requisiti di idoneità professionale]*** Il requisito relativo all'iscrizione … *[indicare tipologia di iscrizione richiesta]* di cui al punto 6.1 deve essere posseduto dall'esecutore.

Requisiti di capacità economico finanziaria

a) ***[Se richiesto]*** Il requisito relativo al fatturato globale di cui al punto 6.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

[o in alternativa]

[Se richiesto] Il requisito relativo al fatturato globale di cui al punto 6.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nei termini di seguito indicati … *[ai sensi dell'art. 68, comma 4, lett. b) del Codice è possibile indicare le modalità con cui il raggruppamento deve ottemperare ai requisiti, purché ciò sia proporzionato e giustificato da motivazioni obiettive].*

b) ***[Se richiesti ulteriori requisiti economico finanziari previsti dalla normativa vigente]*** Il requisito relativo a …. *[specificare il requisito]* di cui al punto 6.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nei termini di seguito indicati … *[indicare quali soggetti devono possedere il requisito].*

Requisiti di capacità tecnico-professionale

a) ***[Se richiesto elenco di servizi/forniture analoghi]*** Il requisito dei servizi analoghi *[o forniture analoghe]* di cui al precedente punto 6.3 richiesto in relazione alla prestazione … *[indicare la prestazione]* deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

[o in alternativa]



[Se richiesto Il requisito dell'elenco dei servizi/forniture analoghi di cui al precedente punto 6.3 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nei termini di seguito indicati … *[ai sensi dell'art. 68, comma 4, lett. b) del Codice è possibile indicare le modalità con cui il raggruppamento deve ottemperare ai requisiti, purché ciò sia proporzionato e giustificato da motivazioni obiettive].*

N.B.: se richiesto elenco di servizi/forniture in prestazioni diverse ripetere la dicitura per ogni prestazione

c) ***[Se richiesti ulteriori requisiti tecnico professionali previsti dalla normativa vigente*]** Il requisito relativo a …. *[specificare il requisito]* di cui al punto 6.3 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nei termini di seguito indicati … *[la stazione appaltante indica le eventuali modalità con cui il raggruppamento deve ottemperare ai requisiti, nel rispetto del principio di proporzionalità].*

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

6.5. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI

Requisiti di idoneità professionale

a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori *[se l'iscrizione non è dovuta per l'esercizio dell'attività oggetto dell'affidamento, eliminare la clausola].*

b) ***[Se richiesti altri requisiti di idoneità]*** Il requisito relativo all'iscrizione … [*indicare tipologia di iscrizione richiesta*] di cui al punto 6.1 deve essere posseduto dal consorziato esecutore.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

[Se richiesti requisiti di capacità economica e finanziaria/tecnica e professionale di cui ai punti 6.2 e 6.3]

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo a messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.



[Se richiesto il requisito relativo all'iscrizione all'Albo nazionale dei gestori ambientali di cui all'articolo 212 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152] Non è consentito l'avvalimento per soddisfare il requisito dell'iscrizione all'Albo nazionale dei gestori ambientali.

[Se richiesti requisiti relativi ad autorizzazioni o altri titoli abilitativi di cui all'articolo 100, comma 3, del Codice] Il concorrente può avvalersi di un ausiliario per comprovare il possesso del requisito di cui al punto …. solo se l'ausiliario esegue direttamente la prestazione per cui tale requisito è richiesto. In tal caso, l'ausiliario agisce in qualità di subappaltatore.

[Se richiesti requisiti relativi a titoli di studio e professionali necessari all'esecuzione dell'appalto] Il concorrente può avvalersi di un ausiliario per comprovare il possesso del requisito di cui al punto …. solo se l'ausiliario esegue direttamente la prestazione per cui tale requisito è richiesto. In tal caso, l'ausiliario agisce in qualità di subappaltare.

[Facoltativo per i servizi o le forniture con operazioni di posa in opera o installazione] Ai sensi dell'articolo 104, comma 11, del Codice, i seguenti compiti essenziali: … *[descrivere i compiti]* sono direttamente svolti dall'offerente o, nel caso di offerta presentata da un raggruppamento da un partecipante al raggruppamento.

L'ausiliario deve:

a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
b) possedere i requisiti i di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro … *[indicare il numero dei giorni previsti*] giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto ***[nel caso di contratti aventi ad oggetto servizi ad alta intensità di manodopera, aggiungere]*** nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

[Facoltativo, nel caso in cui la stazione appaltante intenda riservare, previa motivazione della decisione a contrarre, una o più prestazioni all'affidatario in ragione delle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto, dell'esigenza di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro ovvero di prevenire il rischio di infiltrazioni mafiose] L'affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni: … *[indicare quali]*. Ciò in ragione dell'esigenza di garantire … [*indicare le motivazioni*].

[Facoltativo, nel caso in cui la stazione appaltante intenda vietare il subappalto a cascata in determinate prestazioni, in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto, dell'esigenza di rafforzare i controllo dei luoghi di lavoro, di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro ovvero di prevenire il rischio di infiltrazioni



mafiose] Le seguenti prestazioni possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto: … *[indicare le prestazioni].* Ciò in ragione dell'esigenza di garantire … *[indicare le motivazioni].*

N.B. La stazione appaltante prescinde dal valutare eventuali ragioni volte a prevenire il rischio di infiltrazione mafiosa nel caso in cui le imprese subappaltatrici o i subappaltatori ulteriori siano iscritti nelle white list o nell'anagrafe antimafia.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

[Tenuto conto della tipologia di intervento, inserire le seguenti clausole sociali. Non applicabile ai servizi di natura intellettuale ed alle forniture senza posa in opera]

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto**.**

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al punto 3 ***[In alternativa, nel caso in cui siano cambiate le condizioni di esecuzione dell'appalto]*** Considerato che sono cambiate le condizioni di esecuzione dell'appalto rispetto all'appalto stipulato con l'operatore uscente, il personale da riassorbire è definito in esito ad una verifica congiunta con appaltatore e sindacati.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nel ... … *[indicare il paragrafo del capitolato o lo specifico documento indicato al punto 2.1]* e contiene il numero degli addetti con indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore, etc.

[***Per le procedure di gara riservate ai sensi dell'articolo 61 del codice e/o per quelle afferenti agli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse del Piano nazionale di ripresa e resilienza, di cui al Regolamento (UE) 2021/240 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 febbraio 2021 e dal Regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2021 (PNRR), nonché dal Piano nazionale per gli investimenti complementari al PNRR, di cui all'articolo 1 del decreto-legge 6 maggio 2021, n. 59 (PNC), avviate dopo l'entrata in vigore del decreto legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 2021, n. 108, indicare le seguenti condizioni di esecuzione***]

Il concorrente si impegna, a pena di esclusione, in caso di aggiudicazione del contratto, ad assicurare:

- una quota pari al …per cento delle assunzioni necessarie *[indicare la quota percentuale scelta]* di occupazione giovanile
- una quota pari al … per cento delle assunzioni necessarie *[indicare la quota percentuale scelta]* di occupazione femminile

[la quota percentuale scelta, deve essere almeno pari al 30 per cento, ovvero *inferiore; in tal caso le stazioni appaltanti motivano le ragioni della deroga, richiamando espressamente la determina a contrarre o l'atto immediatamente esecutivo della stessa ovvero l'atto espresso del responsabile della stazione appaltante adottato prima o contestualmente all'avvio della procedura ad evidenza pubblica, contenenti adeguata e specifica motivazione della deroga]* delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali *[calcolate secondo le modalità di cui alle linee guida approvate con Decreto ministeriale della Presidenza del Consiglio dei Ministri, Dipartimento delle pari opportunità, del 7 dicembre 2021 (Adozione delle linee guida volte a favorire la pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità nei contratti pubblici finanziati con le risorse del PNRR e del PNC), pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 30 dicembre 2021, n. 309 e delle linee guida adottate ai sensi dell'articolo 1, comma 8, dell'allegato II.3 al codice].*

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta, non tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare una relazione di genere sulla situazione del personale



maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare alla stazione appaltante una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla legge 12 marzo 1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali.

[Per le altre procedure] Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l'aggiudicatario si impegna a … [*le stazioni appaltanti indicano quali misure l'aggiudicatario è tenuto ad adempiere, tenendo conto delle prestazioni oggetto del contratto e del mercato di riferimento*]

[Se la stazione appaltante richiede requisiti particolari per l'esecuzione del contratto ai sensi dell'articolo 113 del Codice] Per l'esecuzione del servizio/fornitura oggetto del presente appalto, ai sensi dell'articolo 113 del Codice, è richiesto … *[specificare].*

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta *[eventualmente:* "per ciascun lotto"*]* è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari a ... *[2% del valore complessivo dell'appalto ovvero altra percentuale ai sensi dell'articolo 106, comma 1 del Codice]* e precisamente di importo pari ad € ... [*indicare*]. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

N.B. Al fine di rendere l'importo della garanzia proporzionato e adeguato alla natura delle prestazioni oggetto del contratto e al grado di rischio ad esso connesso, la stazione appaltante può motivatamente ridurre l'importo della cauzione sino all'1% ovvero incrementarlo sino al 4%.

[In caso di gara divisa in più lotti] In caso di partecipazione a più lotti l'operatore economico può alternativamente:

- prestare tante distinte ed autonome garanzie provvisorie quanti sono i lotti cui si intende partecipare;

- prestare un'unica garanzia di importo pari alla somma degli importi stabiliti per i lotti cui intende partecipare. Nella garanzia sono indicati espressamente i singoli lotti per i quali la stessa viene prestata, nonché gli importi di dettaglio delle singole cauzioni riferite a ciascun lotto.

[In alternativa, la stazione appaltante può indicare, se necessario, una sola delle due opzioni sopra indicate]

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione:

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto … [*la stazione appaltante indica gli estremi del conto presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria*;

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

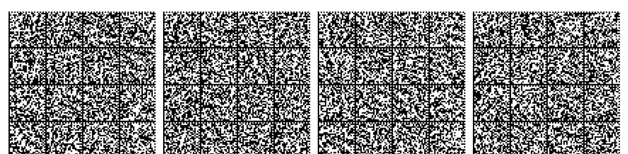
Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html

http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

N.B.: Si raccomanda di prendere visione del documento denominato https://www.anticorruzione.it/-/garanzie-finanziarie



[Fino al 31 dicembre 2023] La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

[A decorrere dal 1° gennaio 2024]

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

[Nel caso in cui la stazione appaltante sia abilitata ad effettuare le verifiche di veridicità sulle garanzie fideiussorie gestite tramite ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi dell'articolo 8-ter, comma 1, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 febbraio 2019, n. 12,] L'operatore economico può, alternativamente:

- presentare una garanzia fideiussoria gestita mediante ricorso a una delle seguenti piattaforme … [*indicare le piattaforme cui la stazione appaltante è abilitata*];

- presentare una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.

[In alternativa, nel caso in cui la stazione appaltante non sia abilitata ad effettuare verifiche di veridicità sulle garanzie fideiussorie gestite tramite piattaforme telematiche] L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.

La fideiussione deve:

a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);

b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;

c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;

d) avere validità per ... giorni *[almeno 180 gg. - ovvero altro termine, in relazione alla durata prevista per il procedimento]* dalla data di presentazione dell'offerta;

e) prevedere espressamente:

   1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
   2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
   3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

g) ***[facoltativo]*** essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori ... *[indicare]* giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

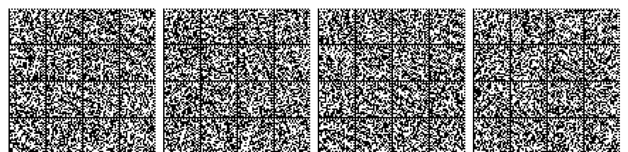
Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

a. Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:

   – per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;

   – per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa, se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

b. Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).



c. *[Nel caso in cui la stazione appaltante sia abilitata ad effettuare le verifiche di veridicità sulle garanzie fideiussorie gestite tramite ricorso a piattaforme telematiche]* Riduzione del 10% cumulabile con quelle di cui alle precedenti lettere a) e b) in caso di presentazione di garanzie fideiussorie gestite mediante ricorso a piattaforme telematiche;

d. Riduzione del …. % *[la stazione appaltante indica una percentuale di riduzione fino ad un massimo del 20%]* in caso di possesso di una o più delle seguenti certificazioni/marchi: …… *[la stazione appaltante individua le certificazioni che danno diritto alla riduzione tra quelle indicate all'allegato II.13 del codice]*. Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lett. a) e b). In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:

   - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
   - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione;

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

11. *[FACOLTATIVO]* SOPRALLUOGO

Il sopralluogo su ... *[indicare eventuali aree/locali/ oggetto di sopralluogo interessati ai servizi/forniture]* è obbligatorio. Il sopralluogo si rende necessario per le seguenti ragioni … *[fornire la motivazione].* La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo o a distanza.

Il sopralluogo può essere effettuato … *[indicare o i giorni prestabiliti dalla stazione appaltante e/o la possibilità di concordare i giorni in cui svolgerlo di persona o indicare come effettuare il sopralluogo a distanza, ad esempio collegandosi ad un link inserito nella Piattaforma].*

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata entro le ore ... *[indicare]* del giorno … *[indicare],* tramite la Piattaforma alla Sezione … *[indicare]* e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo *[fisico in caso di sopralluogo effettuato di persona o link o area della Piattaforma in caso di sopralluogo virtuale]* del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno ... *[indicare]* giorni di anticipo. Viene rilasciata l'attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

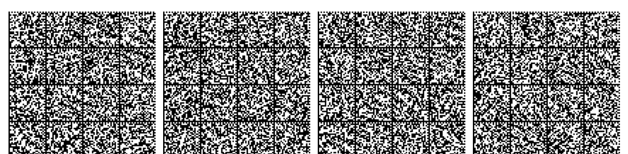
Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

N.B.: i sopralluoghi devono essere fissati in date tali da consentire agli operatori economici di poter effettuare eventuali richieste di chiarimenti ovvero di regola almeno tre giorni prima della scadenza del termine per la richiesta dei chiarimenti.



12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

[In caso di lotto unico] I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € … *[inserire]* secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. … del … *[ad esempio Delibera numero 621 del 20 dicembre 2022 o successiva delibera pubblicata al seguente https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara]*. Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. Il pagamento è verificato mediante il FVOE. In caso di esito negativo della verifica, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

[In caso di suddivisione in lotti] I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € …*[inserire]* secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. … del … *[ad esempio Delibera numero 621 del 20 dicembre 2022 o successiva delibera pubblicata al seguente https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara]*. Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. il pagamento è verificato mediante il FVOE. In caso di esito negativo della verifica, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC

N.B. Indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac

L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara.

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del FVOE ai fini dell'ammissione alla gara.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la stazione appaltante richiede, mediante soccorso istruttorio, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento. L'operatore economico che non adempia alla richiesta nel termine stabilito dalla stazione appaltante è escluso dalla procedura di gara per inammissibilità dell'offerta.

[o, in alternativa, se il pagamento del contributo non è dovuto]

Ai sensi dell'articolo 1, punto 2, della delibera ANAC n. … del … *[ad esempio Delibera numero 621 del 20 dicembre 2022 o successiva delibera pubblicata al seguente https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara]* sono esentati dal pagamento del contributo in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta *[ove richiesto, aggiungere "*e la documentazione*"]* deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

[In caso di richiesta di campioni o altri documenti cartacei non altrimenti acquisibili] I campioni *[e i documenti cartacei non altrimenti acquisibili, specifica quali]* devono essere trasmessi al seguente indirizzo: … *[indicare l'indirizzo].*

L'offerta deve pervenire entro e non oltre le ore … *[indicare]* del giorno … *[indicare]* a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del



concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al punto 1.1.

Ogni operatore economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di … *[indicare il numero e l'unità di misura]* per singolo file. La Piattaforma accetta esclusivamente file con i seguenti formati … *[indicare i formati dei file che possono essere caricati nella Piattaforma]*

12.1 Regole per la presentazione dell'offerta

[Facoltativo] Fermo restando le indicazioni tecniche riportate all'articolo 1 e nel … [*la SA indica il disciplinare telematico o altro documento tecnico]* di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta nella Piattaforma.

[La stazione appaltante indica le regole di utilizzo della Piattaforma che non sono indicate nel disciplinare telematico di cui di seguito si fornisce un esempio: …]

L'"***OFFERTA***" è composta da:

A – **Documentazione amministrativa**;

B – **Offerta tecnica** *[in caso di divisione in Lotti: una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare]*;

C – **Offerta economica** *[in caso di divisione in Lotti: una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare]*.

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata *[eventuale, mediante … specificare in che modo]*.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

[Facoltativo] Le dichiarazioni *... [specificare quali]* sono redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione nella Piattaforma *[eventualmente indicare il link dove si può prendere visione delle dichiarazioni. In alternativa: indicare "*sono compilate online"*]*.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana. ***[In alternativa** in caso di bilinguismo**]*** Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana [*e, o specificare*] *… [indicare l'altra lingua].*

[In alternativa] La documentazione da produrre, se redatta in inglese, francese, spagnolo [*specificare eventuali altre lingue conosciute dalla stazione appaltante]* può essere presentata senza bisogno di traduzione. In tutti gli altri casi i documenti devono essere corredati da traduzione giurata in lingua italiana.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica il soccorso istruttorio.

L'offerta vincola il concorrente per *… [indicare il numero dei giorni pari ad almeno 180 giorni]* dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura, l'operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma, la richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede di potersi avvalere di tale facoltà.



A seguito della richiesta, sono comunicate all'operatore economico le modalità e i tempi con cui procedere all'indicazione degli elementi che consentono l'individuazione dell'errore materiale e la sua correzione. La rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente. A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui all'articolo 9 del presente bando.

  [in caso di procedure riservate ai sensi dell'articolo 61 del codice e/o di procedure afferenti agli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse del Piano nazionale di ripresa e resilienza, di cui al Regolamento (UE) 2021/240 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 febbraio 2021 e dal Regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2021 (PNRR), nonché dal Piano nazionale per gli investimenti complementari al PNRR, di cui all'articolo 1 del decreto-legge 6 maggio 2021, n. 59 (PNC), avviate dopo l'entrata in vigore del decreto legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 2021, n. 108]

- sono sanabili l'omessa dichiarazione sull'aver assolto agli obblighi di cui alla legge 68/1999 e, per i concorrenti che occupano oltre cinquanta dipendenti, l'omessa presentazione di copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile, redatto ai sensi dell'articolo 46 decreto legislativo n. 198 del 2006, e la trasmissione dello stesso alle rappresentanze sindacali e ai consiglieri regionali di parità, purché redatto e trasmesso in data anteriore al termine per la presentazione delle offerte;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omesso impegno ad assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, l'assunzione di una quota di occupazione giovanile e femminile di cui all'articolo 9 del presente bando.

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un termine di …… *[indicare il termine non inferiore a cinque e non superiore a dieci giorni]* affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di ………. [*indicare un termine che non può essere inferiore a cinque giorni e superiore a dieci giorni]*. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.



15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico utilizza a Piattaforma … *[la SA indica la Sezione/Area della Piattaforma]* per compilare o allegare la seguente documentazione:

1) domanda di partecipazione
2) DGUE
3) eventuale procura;
4) garanzia provvisoria;
5) PASSoe *[fino al 31 dicembre 2023],*
6) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 15.3;
7) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 15.4;
8) ***[Se previsti altri documenti]*** … [*indicare gli altri documenti previsti in relazione alla specificità dell'affidamento, diversi da quelli già in possesso*]

[Per le procedure di gara riservate ai sensi dell'articolo 61 del codice e/o per quelle afferenti agli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse del Piano nazionale di ripresa e resilienza, di cui al Regolamento (UE) 2021/240 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 febbraio 2021 e dal Regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2021 (PNRR), nonché dal Piano nazionale per gli investimenti complementari al PNRR, di cui all'articolo 1 del decreto-legge 6 maggio 2021, n. 59 (PNC), avviate dopo l'entrata in vigore del decreto legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 2021, n. 108]

9) Per gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti: copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo n. 198/2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

15.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'allegato n. …. *[inserire]* ***[o in alternativa]*** *è* compilata online sulla Piattaforma.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

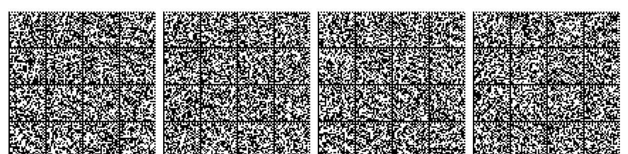
- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.



NB. Le cause di esclusione di cui agli articoli 95, comma 1, lettere b), c) e d) e 98, comma 4, lettera b) del Codice rilevano per la sola gara cui la condotta di riferisce. Pertanto, tali circostanze non devono essere dichiarate in occasione della partecipazione a gare successive e i relativi provvedimenti non sono inseriti nel FVOE.

[In caso di suddivisione della gara in lotti] Il concorrente indica nella domanda di partecipazione per quale lotto concorre.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;

[Se prevista le clausole di cui all'articolo 9. Non applicabile ai servizi di natura intellettuale ed alle forniture senza posa in opera]

- di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20;
- di garantire, secondo quanto indicato all'articolo 9, la stabilità occupazionale del personale impiegato*;*
- di garantire, secondo quanto indicato all'articolo 9,… *[completare in base a come è stata declinata la clausola].*
- ***Se richiesti requisiti particolari per l'esecuzione del contratto ai sensi dell'articolo 113 del Codice]*** di accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari indicati all'articolo 9;
- ***[Per le procedure di gara riservate ai sensi dell'articolo 61 del codice e/o per quelle afferenti agli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse del Piano nazionale di ripresa e resilienza, di cui al Regolamento (UE) 2021/240 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 febbraio 2021 e dal Regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2021 (PNRR), nonché dal Piano nazionale per gli investimenti complementari al PNRR, di cui all'articolo 1 del decreto-legge 6 maggio 2021, n. 59 (PNC), avviate dopo l'entrata in vigore del decreto legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 2021, n. 108]***
    - Il numero di dipendenti impiegati alla data di presentazione della domanda;
    - di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999;
    - di non essere incorso nell'interdizione automatica per inadempimento dell'obbligo di consegnare alla stazione appaltante, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, la relazione di genere di cui all'articolo 47, comma 3, del decreto legge n. 77/2022;
    - ***[nel caso in cui la stazione appaltante scelga di richiedere la presentazione di tale dichiarazione nella Domanda di partecipazione, anziché nell'Offerta tecnica]*** di assumersi l'obbligo, in caso di aggiudicazione del contratto, di assicurare all'occupazione giovanile una quota di …. % *[indicare la quota pari o superiore al 30% indicata dalla stazione appaltante ovvero quella inferiore in caso di deroga, ai sensi dell'articolo 47, comma 7, decreto legge n. 77/2021]* e a quella femminile una quota di …. % *[indicare la quota pari o superiore al 30% indicata dalla stazione appaltante ovvero quella inferiore in caso di deroga, ai sensi dell'articolo 47, comma 7, decreto legge n. 77/2021*] delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali.;
- ***[obbligatorio nel caso di acquisti rientranti nelle categorie espressamente individuate dal "Piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione", facoltativo negli altri casi]*** di



impegnarsi a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012;

- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante … reperibile a … *[indicare gli estremi del Codice di comportamento e dove reperirlo]* e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- ***[in caso di vigenza di patti/protocolli di legalità]*** di accettare il patto di integrità/protocollo di legalità … *[indicare il riferimento normativo o amministrativo, per esempio legge regionale n. … del …, delibera n… del …]* accessibile al seguente link … *[indicare];*
- ***[in caso di servizi/forniture di cui ai settori sensibili di cui all'art 1, comma 53, della legge 190/2012]*** di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di … oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di …;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, il domicilio fiscale …, il codice fiscale …, la partita IVA …, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 28.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
  a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
  b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
  c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura**.** In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore;

N.B. Nel caso di suddivisione della gara in lotti in cui sono previsti criteri di selezione diversi, le dichiarazioni sono rese con riferimento a ciascun lotto cui si intende partecipare. Se vi sono lotti per i quali sono previsti i medesimi criteri di selezione, la stazione appaltante può prevedere la presentazione di un'unica dichiarazione.

Qualora la piattaforma utilizzata dalla stazione appaltante preveda che in caso di partecipazione di operatori riuniti o associati vengano autogenerate tante domande di partecipazione quanti sono i componenti del raggruppamento/ consorzio ordinario l'amministrazione definisce le modalità di presentazione e sottoscrizione delle stesse.



La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

N.B. Le stazioni appaltanti considerano le esenzioni dal pagamento dell'imposta di bollo di cui al Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B e al Decreto legislativo n. 117/17, articolo 82.

15.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14

Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

15.3. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

1) ***[fino al 31 dicembre 2023]*** il PASSOE dell'ausiliaria,
2) la dichiarazione di avvalimento;
3) il contratto di avvalimento;

Nel caso di avvalimento finalizzato al miglioramento dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.

15.4. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
  a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;



c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito**:
  - copia del contratto di rete
  - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
  - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo**:
  - copia del contratto di rete
  - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
    a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
    b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
    c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

16. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce *[in caso di gara a lotti inserire*: "per ogni singolo lotto"] la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma secondo le seguenti modalità … *[indicare le modalità],* a pena di inammissibilità dell'offerta. L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 15.1 e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) relazione tecnica dei servizi/forniture offerti;
b) in caso di avvalimento premiale, contratto di avvalimento;
c) … *[indicare ulteriori documenti eventualmente richiesti].*

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 18.1, i seguenti elementi: … *[specificare, per ogni singolo criterio e sub-criterio di valutazione, gli elementi che il concorrente deve descrivere ai fini della valutazione dell'offerta tecnica, se ritenuto opportuno anche mediante rinvio ad apposito allegato contenente l'indice richiesto per la relazione]*.

L'offerta tecnica deve rispettare, pena l'esclusione dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

[Nel caso in cui in forza di disposizioni legislative, regolamentari o amministrative, la prestazione del servizio sia riservata a una particolare professione:] In forza del ………. *[indicare le disposizioni applicabili]* la prestazione del servizio è riservata a ………… *[indicare la qualifica professionale].*



[Facoltativo: qualora sia necessario conoscere le qualifiche professionali dei lavoratori in ragione della tipologia delle prestazioni richieste nei servizi oggetto dell'appalto] L'operatore economico indica il nome e le qualifiche professionali delle persone fisiche incaricate delle seguenti prestazioni ... *[la stazione appaltante individua le prestazioni in relazione alle quali, viste le loro peculiarità, ritiene necessario conoscere ex ante nominativo e qualifiche delle persone fisiche incaricate]*.

Ad eccezione dei contratti di fornitura senza posa in opera e dei servizi di natura intellettuale L'operatore economico che adotta un CCNL diverso da quello indicato all'articolo 3 inserisce la dichiarazione di equivalenze delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL nella sezione della piattaforma relativa all'offerta tecnica***.***

[Se prevista la clausola sociale relativa alla stabilità occupazionale] Ai fini del rispetto della clausola sociale sulla stabilità occupazionale di cui al punto 9, il concorrente allega all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale *[eliminare la clausola se la stazione appaltante ha optato per l'inserimento nella domanda di partecipazione];*

[Se prevista la clausola sociale per le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate] Ai fini del rispetto della clausola sociale per le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate di cui al punto 9, il concorrente ….

[Per le procedure di gara riservate ai sensi dell'articolo 61 del codice e/o per quelle afferenti agli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse del Piano nazionale di ripresa e resilienza, di cui al Regolamento (UE) 2021/240 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 febbraio 2021 e dal Regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2021 (PNRR), nonché dal Piano nazionale per gli investimenti complementari al PNRR, di cui all'articolo 1 del decreto-legge 6 maggio 2021, n. 59 (PNC), avviate dopo l'entrata in vigore del decreto legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 2021, n. 108, nel caso in cui la stazione appaltante scelga di richiedere la presentazione di tale dichiarazione nell'Offerta tecnica, anziché nella Domanda di partecipazione] L'operatore economico dichiara di assumersi l'obbligo, in caso di aggiudicazione del contratto, di assicurare all'occupazione giovanile una quota di …. % *[indicare la quota pari o superiore al 30% indicata dalla stazione appaltante ovvero quella inferiore in caso di deroga, ai sensi dell'articolo 47, comma 7, decreto legge n. 77/2021]* e a quella femminile una quota di …. % *[indicare la quota pari o superiore al 30% indicata dalla stazione appaltante ovvero quella inferiore in caso di deroga, ai sensi dell'articolo 47, comma 7, decreto legge n. 77/2021]* delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

17. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce *[in caso di gara a lotti inserire*: "per ogni singolo lotto"*]* la documentazione economica, nella Piattaforma secondo le seguenti modalità … [*indicare le modalità].* L'offerta economica firmata secondo le modalità di cui al precedente articolo 15.1, deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

a) *….. [indicare il valore che la stazione appaltante intende richiedere, ad esempio: prezzo complessivo, ribasso percentuale, prezzi unitari, etc. In caso di richiesta di offerta su una pluralità di beni o servizi, la stazione appaltante indica i singoli valori da richiedere per ciascuno di essi],* al netto di Iva, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

   Verranno prese in considerazione fino a *… [indicare il numero]* cifre decimali;

b) ***[Non applicabile ai servizi di natura intellettuale ed alle forniture senza posa in opera]*** la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;

c) ***[Non applicabile ai servizi di natura intellettuale ed alle forniture senza posa in opera]*** la stima dei costi della manodopera.

   Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice i costi della manodopera indicati al punto 3 del presente disciplinare non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.



d) ***[Facoltativo]*** *… [indicare gli ulteriori elementi che gli operatori devono valorizzare i quali pur non concorrendo alla formazione dell'offerta economica oggetto di valutazione, servono a fissare alcuni prezzi unitari utili per eventuali proroghe/opzioni].*

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta *[in alternativa, in caso di pubblicazione dei prezzi di riferimento dei beni o servizi relativi all'oggetto dell'appalto].* Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta o che non siano formulate nel rispetto dei prezzi di riferimento indicati al punto 3 del presente disciplinare.

N.B. Quando la stazione appaltante richiede l'indicazione di più valori che possono risultare discordanti (ad esempio prezzo e ribasso) indica anche un criterio di prevalenza.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi *[la stazione appaltante, valorizza gli elementi qualitativi dell'offerta e individua criteri tali da garantire un confronto concorrenziale effettivo sui profili tecnici].*

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	... *[indicare punteggio]*
Offerta economica	... *[indicare punteggio]*
TOTALE	100

N.B.: Ai sensi dell'articolo 108 comma 4 quando i beni e servizi informatici oggetto di appalto sono impiegati in un contesto connesso alla tutela degli interessi nazionali strategici, la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 10 per cento.

Per i contratti ad alta intensità di manodopera, la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento.

18.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX			SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	… *[indicare criterio]*	…		1.1	… *[indicare sub-criterio]*	…	…	…
				1.2	… *[indicare sub-criterio]*	…	…	…
2	… *[indicare criterio]*	…		2.1	… *[indicare sub-criterio]*	…	…	….
				2.2	… *[indicare sub-criterio]*	…	…	…
	Totale	100						



N.B: nell'individuare gli elementi di valutazione dell'offerta tecnica la stazione appaltante:

- in caso di servizi e forniture per i quali è vigente un decreto sui CAM, tiene conto dei criteri premianti ivi indicati;

- può valorizzare il possesso di un'etichettatura specifica nel rispetto delle condizioni indicate all'allegato II.5 qualora intenda acquistare forniture o servizi con specifiche caratteristiche ambientali, sociali o di altro tipo;

- individua il maggior punteggio da attribuire alle imprese che attestano il possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo n. 196/2006 (Codice delle pari opportunità). Si richiamano le indicazioni fornite dall'ANAC con il Comunicato del Presidente del 30/11/2022

Per le procedure di gara riservate ai sensi dell'articolo 61 del codice e/o per quelle afferenti agli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse del Piano nazionale di ripresa e resilienza, di cui al Regolamento (UE) 2021/240 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 febbraio 2021 e dal Regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2021 (PNRR), nonché dal Piano nazionale per gli investimenti complementari al PNRR, di cui all'articolo 1 del decreto-legge 6 maggio 2021, n. 59 (PNC), avviate dopo l'entrata in vigore del decreto legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 2021, n. 108, le stazioni appaltanti, inseriscono nei bandi di gara, negli avvisi e negli inviti, le clausole che introducono come ulteriori requisiti premiali dell'offerta (di cui all'articolo 47, commi 4 e 5, decreto legge 77/2021) criteri orientati a promuovere l'imprenditoria giovanile, l'inclusione lavorativa delle persone disabili, la parità di genere e l'assunzione di giovani, con età inferiore a trentasei anni, e di donne. A tal fine, le stazioni appaltanti prevedono l'attribuzione di punteggi aggiuntivi in favore del concorrente che si trovi in una o più delle situazioni di cui alle linee guida adottate dal Dipartimento per le pari opportunità ai sensi dell'articolo 47, comma 5, decreto legge 77/21, per i contratti PNRR e dell'allegato II.3 per le procedure riservate ex articolo 61 del codice.

[Facoltativo: soglia di sbarramento al punteggio tecnico] Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a ... *[indicare la/le soglie di punteggio]* per … *[indicare "il punteggio tecnico complessivo" oppure indicare "i seguenti criteri: …", specificando i criteri su cui applicare lo sbarramento].*

[Nel caso in cui sia prevista una riparametrazione dei punteggi tecnici] Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 18.4.

18.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

[In caso di criteri qualitativi] A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo … *[indicare il metodo ad esempio: attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario oppure confronto a coppie, etc.].*

N.B. Ove la stazione appaltante ricorra al metodo di attribuzione discrezionale del coefficiente variabile da zero ad uno, deve specificare nel bando il valore del coefficiente relativo ai diversi livelli di valutazione (per esempio: Ottimo = 1; buono = 0,8; adeguato = 0,6 etc.) precisando, inoltre, il metodo di calcolo del coefficiente unico da attribuire all'offerta in relazione al sub-criterio esaminato (per esempio: "la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo").

[In caso di criteri quantitativi] A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo …. *[indicare il metodo prescelto –- ad esempio: interpolazione lineare, metodo bilineare, formule non lineari, formule indipendenti, etc.].*

[In caso di criteri tabellari] Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

18.3. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la *[selezionare una delle formule di seguito indicate]:*

Formula con interpolazione lineare

$$C_i = \frac{A_i}{A_{max}}$$

dove



C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A_{max} = ribasso percentuale più conveniente

[o in alternativa]

Formula "bilineare"

$$\begin{cases} C_i = X \cdot \left(\frac{A_i}{A_{soglia}}\right) A_i \leq A_{soglia} \\ C_i = X + (1 - X) \cdot \left[\frac{(A_i - A_{soglia})}{(A_{max} - A_{soglia})}\right] A_i > A_{soglia} \end{cases}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A_{soglia}= media percentuale dei valori del ribasso percentuale offerto dai concorrenti

X = 0,80 oppure 0,85 oppure 0,90 *[indicare nei documenti di gara la percentuale applicata*]

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

[o in alternativa]

Formula "quadratica"

$$\boldsymbol{C_i} = \left(\frac{\boldsymbol{A_i}}{\boldsymbol{A_{max}}}\right)^{\alpha}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A_{max} = ribasso percentuale più conveniente

α = coefficiente tale per cui $0 < \alpha < 1$

N.B. La formula bilineare viene normalmente utilizzata per scongiurare il rischio di ribassi eccessivi. Nel caso di ribassi tutti concentrati intorno alla media si potrebbe determinare un premio eccessivo per il ribasso maggiore, con un risultato opposto rispetto a quello desiderato con l'utilizzo della formula bilineare. La stazione appaltante dovrebbe valutare ciò nella predisposizione della documentazione di gara, favorendo per quei possibili casi formule alternative, quali la formula quadratica con un coefficiente α<1. Ulteriori indicazioni sono contenute nella Relazione Illustrativa.

[o in alternativa]

Formula "…" *[Riportare la formula non lineare/indipendente prescelta].*

N.B. Nel caso in cui l'oggetto dell'appalto sia costituito da una pluralità di beni o servizi per ciascuno dei quali sia richiesta un'offerta economica da parte dei concorrenti, la stazione appaltante può calcolare il punteggio dell'offerta economica sul ribasso medio complessivo o sui singoli ribassi. Le due opzioni non sono equivalenti e conducono a risultati differenti. Il ribasso medio permette di premiare l'offerta complessivamente più conveniente per la stazione appaltante, il ribasso sulle singole voci può permettere di avere una quotazione dei singoli beni o servizi (che potrebbe essere utile, ad esempio per la richiesta di servizi supplementari), ma rischia di distorcere l'esito della gara, ad esempio perché si valuta eccessivamente il punteggio ottenuto per un'offerta "marginale".



18.4. METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: ... [*indicare, motivando la scelta, uno dei metodi - aggregativo compensatore, Electre, metodo AHP, Topsis o altri].*

[In caso di scelta del metodo aggregativo-compensatore] Il punteggio per il concorrente *i-esimo* è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_{x=1}^{n} C_{xi} \cdot P_x$$

dove

P_i= punteggio del concorrente *i-esimo*

C_{xi} = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente *i-esimo*

$P_x =$ punteggio criterio X

X = 1, 2, …, n [*indicare il valore di n, ovvero il numero di criteri di valutazione*]

[In caso di scelta di un metodo diverso dall'aggregativo compensatore]

Il punteggio è dato ... *[indicare il metodo di calcolo prescelto,].*

[Facoltativo: I riparametrazione] Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

[Facoltativo: II riparametrazione] Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. ... [*min. 3 max 5*] membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

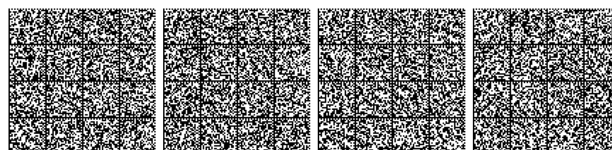
[Facoltativo] Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima sessione ha luogo il giorno … *[indicare il giorno]*, alle ore … *[indicare l'ora]*.

La Piattaforma consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche.



La piattaforma garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

[Facoltativo] **Inversione procedimentale:** la stazione appaltante ha stabilito di ricorrere all'inversione procedimentale *[o, in alternativa]* la stazione appaltante si riserva la facoltà di ricorrere all'inversione procedimentale e di esercitare tale facoltà dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte [*indicare i casi in cui si eserciterà tale facoltà, ad esempio, "nel caso in cui le offerte pervenute siano superiori a ………" indicare il numero]*

Con l'inversione procedimentale si procede prima alla valutazione dell'offerta tecnica, poi alla valutazione dell'offerta economica, di tutti i concorrenti, poi, alla verifica della documentazione amministrativa del concorrente primo in graduatoria. La verifica dell'anomalia avviene dopo le operazioni della commissione di gara ***[in alternativa]*** Con l'inversione procedimentale si procede prima alla valutazione dell'offerta tecnica, poi alla valutazione dell'offerta economica di tutti i concorrenti, poi, alla verifica dell'anomalia e, infine, alla verifica della documentazione amministrativa del concorrente primo in graduatoria ***[in alternativa]*** Con l'inversione procedimentale si procede prima alla valutazione dell'offerta tecnica, poi alla valutazione dell'offerta economica, di tutti i concorrenti, poi alla verifica dell'anomalia e, in parallelo, alla verifica della documentazione amministrativa del concorrente primo in graduatoria.

21. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

[Eliminare questo articolo se si ricorre all'inversione procedimentale]

Il/la … *[scegliere tra RUP, responsabile di fase, apposito ufficio o servizio a ciò deputato, sulla base delle disposizioni organizzative proprie della stazione appaltante*] accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;

b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;

c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche *[nel caso di gara a più lotti: relativamente a ciascun singolo lotto]* sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

[Scegliere tra il RUP e la commissione giudicatrice] … procede *[nel caso di gara a più lotti: relativamente a ciascun singolo lotto]* all'apertura delle offerte presentate. La commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

[In alternativa in caso di inversione procedimentale]

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche *[nel caso di gara a più lotti: relativamente a ciascun singolo lotto]* sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti che hanno presentato la domanda di partecipazione nei termini previsti dal bando di gara.

La commissione giudicatrice procede *[nel caso di gara a più lotti: relativamente a ciascun singolo lotto]* ad apertura, esame e valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

[Facoltativo: in caso riparametrazione] La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al punto 18.4.

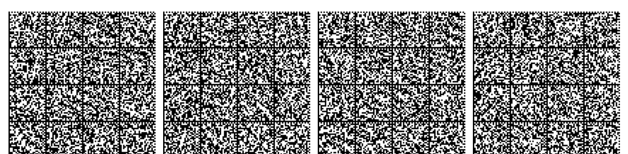
La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20:

a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;

b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede *[nel caso di gara a più lotti: relativamente a ciascun singolo lotto]* all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.



Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul … *[scegliere tra prezzo o offerta tecnica].*

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro … *[indicare il termine perentorio di presentazione dell'offerta migliorativa]*. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al punto 2.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio. secondo le modalità previste punto 2.3.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20 prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- ***[Facoltativo in caso di mancato superamento della soglia di sbarramento]*** mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

[Se la stazione appaltante ricorre all'inversione procedimentale e intende procedere prima alla verifica della documentazione amministrativa e dopo alla verifica dell'anomalia delle offerte il presente articolo deve inserito dopo il successivo]

Sono considerate anormalmente basse le offerte che …. *[la stazione appaltante indica gli elementi specifici o i criteri/parametri in base ai quali ritiene anormalmente bassa un'offerta].*

[Facoltativo] La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri ad elementi, ivi inclusi i costi della manodopera, appaia anormalmente bassa.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP *[**Facoltativo:*** "avvalendosi di …" *indicare se commissione giudicatrice o struttura di supporto istituita ad hoc]* ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

[Facoltativo] Il concorrente allega, in sede di presentazione dell'offerta economica, le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo. La mancata presentazione anticipata delle giustificazioni non è causa di esclusione.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

22. VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

[Eliminare questo articolo se non si ricorre all'inversione procedimentale]

Il/La … *[scegliere tra RUP, responsabile di fase, apposito ufficio o servizio a ciò deputato, sulla base delle disposizioni organizzative proprie della stazione appaltante]* procede in relazione al concorrente che ha presentato la migliore offerta a:

a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;



c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14, se necessario;

Sono sottoposti alla verifica della documentazione amministrativa oltre al concorrente risultato primo anche [***Facoltativo** il secondo in graduatoria e*] n. … *[indicare il n. di concorrenti che saranno sottoposti a controllo]* concorrenti, sorteggiati … *[indicare le modalità del sorteggio, ad esempio automaticamente mediante apposita funzione della piattaforma*], ai sensi dell'articolo 71 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

[Facoltativo] Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

[Facoltativo] Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X della direttiva 2014/24/UE.

[La clausola non va inserita in caso di forniture senza posa in opera e servizi di natura intellettuale] Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al punto 9 ;
- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal punto 9 e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

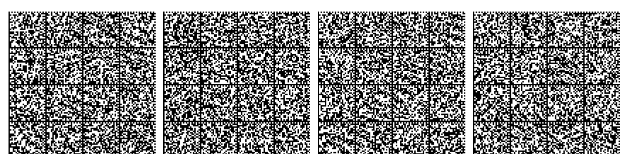
Il contratto è stipulato non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro … [*di norma 60 giorni, la stazione appaltante può stabilire un termine diverso*] giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

[***Facoltativo***] A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

N.B. Ai sensi dell'articolo 117, comma 14, del Codice, qualora l'appalto debba essere eseguito da operatori economici di comprovata solidità nonché per le forniture di beni che per la loro natura, o per l'uso speciale cui sono destinati, debbano essere acquistati nel luogo di produzione o forniti direttamente dai produttori, o per le forniture di prodotti d'arte, macchinari, strumenti e lavori di precisione l'esecuzione dei quali deve essere affidata a operatori specializzati, l'esonero dalla prestazione della garanzia è possibile previa adeguata motivazione ed è subordinato ad un miglioramento del prezzo di aggiudicazione ovvero delle condizioni di esecuzione



Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

[Nel caso in cui sia prevista l'approvazione del contratto] Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva dell'esito negativo della sua approvazione da effettuarsi entro trenta giorni dalla stipula. Decorso tale termine, il contratto si intende approvato.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato mediante … *[indicare una delle modalità individuate dall'articolo 18 del codice*]"*].*

[Fino al 31 dicembre 2023] Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione con le seguenti modalità … *[indicare le modalità]*. L'importo massimo presunto delle spese obbligatorie di pubblicazione è pari a € … *[indicare l'importo presunto]*. Sono comunicati tempestivamente all'aggiudicatario eventuali scostamenti dall'importo indicato.

[Fino al 31 dicembre 2023] ***[Facoltativo: in caso di suddivisione dell'appalto in lotti]*** Le spese relative alla pubblicazione sono suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore, secondo il seguente metodo … *[indicare].*

[Fino al 31 dicembre 2023] ***[Facoltativo: in caso di rimborso rateizzato delle spese di pubblicazione]*** La stazione appaltante, su richiesta dell'aggiudicatario, consente il rimborso rateizzato delle spese di pubblicazione.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

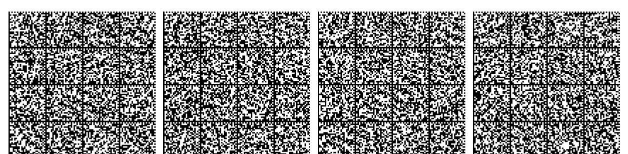
[Facoltativo] In caso di interpello a seguito di risoluzione/recesso del contratto in corso di esecuzione, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato, ai sensi dell'art. 124 comma 2 del Codice.

24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.
L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.
Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.
In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.
Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.



25. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario *[nel caso di più lotti: di ciascun lotto]* deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e *[per le pubbliche amministrazioni]* nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza*, nonché [per le amministrazioni tenute alla redazione del PIAO]* nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO] *[negli altri casi nel Modello di organizzazione, gestione e controllo adottato dalla medesima ai sensi del decreto legislativo n. 231/01]*.
In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario *[nel caso di più lotti: di ciascun lotto]* ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione *appaltante [indicare il link dove è possibile leggere i predetti documenti]*.

26. ACCESSO AGLI ATTI

[Fino al 31 dicembre 2023]
L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del decreto legislativo n. 50/2016 e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi secondo le seguenti modalità … [*indicare*].

[A decorrere dal 1° gennaio 2024] L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di ... *[indicare il Tribunale competente]*.

[Facoltativo, nel caso in cui si voglia prevedere la clausola compromissoria ex articolo 213 del Codice nel contratto] Le controversie su diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del contratto, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario di cui agli articoli 211 e 212 del Codice, sono risolte mediante arbitrato amministrativo dalla Camera arbitrale presso l'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo gli articoli 213 e 214 del Codice. A tal fine il contratto contiene apposita clausola compromissoria, salvo rifiuto di quest'ultima da parte dell'aggiudicatario, da comunicare alla stazione appaltante entro venti giorni dalla conoscenza dell'aggiudicazione. Ai sensi dell'articolo 213, comma 3, del Codice, l'autorizzazione all'inserimento della clausola compromissoria è stata rilasciata con ... n. .... del .... *[indicare il provvedimento, con numero e data, adottato dell'organo di governo, di autorizzazione all'inserimento della clausola compromissoria].*

[clausola obbligatoria per servizi e forniture superiori al milione di euro, facoltativa negli altri casi] Trova applicazione la disciplina di cui all'articolo 215 del Codice relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti.

Il collegio è costituito da n. …. *[indicare il numero]* membri.

28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii , del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione. In particolare si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali ... *[indicare le informazioni sul trattamento dei dati personali dovute in considerazione delle specificità del singolo appalto, della stazione appaltante, dei suoi rapporti con il gestore della piattaforma, delle caratteristiche tecniche della piattaforma utilizzata. Tali informazioni devono riguardare, in particolare: a) la finalità del trattamento; b) la base giuridica e*



natura del conferimento dei dati; c) la natura dei dati trattati; d) le modalità del trattamento dei dati; e) l'ambito di comunicazione e di diffusione dei dati; f) l'ambito di comunicazione e di diffusione dei dati; g) periodo di conservazione dei dati; h) i diritti del concorrente/interessato; i) il titolare del trattamento e responsabile della protezione dei dati].

[In alternativa] I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione secondo quanto riportato nell'apposita scheda informativa allegata alla documentazione di gara sub … *[indicare il numero dell'allegato].*

N.B. La stazione appaltante predispone la clausola in base agli indirizzi adottati al proprio interno per l'attuazione della normativa sulla privacy.

23A03965

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di perindopril tert-butilammina, «Perindopril Teva Generics».

Estratto determina AAM/PPA n. 441 del 5 luglio 2023

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata, a seguito della procedura HU/H/0117/001-002/II/056 approvata dallo Stato membro di riferimento (RMS): C.I.z – tipo II.

Modifiche degli stampati (paragrafi 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.8, 4.9, 5.1, 5.2 e 5.3 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo) per l'aggiornamento delle informazioni in linea con il prodotto di riferimento «Coversyl» e *QRD template*. Altre modifiche editoriali relativamente al medicinale PERINDOPRIL TEVA GENERICS

Confezioni:

A.I.C. 037805064 - «4 mg compresse» 7 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL;

A.I.C. 037805013 - «4 mg compresse» 7 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL;

A.I.C. 037805025 - «4 mg compresse» 10 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL;

A.I.C. 037805037 - «4 mg compresse» 14 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL;

A.I.C. 037805049 - «4 mg compresse» 20 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL;

A.I.C. 037805052 - «4 mg compresse» 28 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL;

A.I.C. 037805064 - «4 mg compresse» 30 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL;

A.I.C. 037805076 - «4 mg compresse» 50 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL;

A.I.C. 037805088 - «4 mg compresse» 60 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL;

A.I.C. 037805090 - «4 mg compresse» 90 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL;

A.I.C. 037805102 - «4 mg compresse» 100 compresse in blister PVC/PE/PVDC/AL.

Codice pratica: VC2/2022/132.

Titolare A.I.C.: Ratiopharm GMBH con sede legale e domicilio fiscale in Ulm, Graf-Arco Strasse 3, CAP D-89079, Germania (DE).

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina di cui al presente estratto.

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto ed entro sei mesi, al foglio illustrativo.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: la determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

23A03961



Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di diazepam, «Micropam».

Estratto determina AAM/PPA n. 445/2023 del 5 luglio 2023

Autorizzazione variazione e descrizione del medicinale con attribuzione numero A.I.C.: è autorizzata la variazione B.II.e.5.a.2 con la conseguente immissione in commercio del medicinale MICROPAM nelle confezioni di seguito indicate:

«5 mg/2,5 ml soluzione rettale», 5 contenitori monodose in PE da 2,5 ml - A.I.C. 029417033 - base 10 0W1RL9 - base 32;

«10 mg/2,5 ml soluzione rettale», 5 contenitori monodose in PE da 2,5 ml - A.I.C. 029417045 - base 10 0W1RLP - base 32.

Principio attivo: diazepam.

Codice pratica: N1B/2023/301.

Titolare A.I.C.: Aurobindo Pharma (Italia) S.r.l., con sede legale e domicilio fiscale via San Giuseppe, 102 - 21047 Saronno (VA), codice fiscale 06058020964.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le nuove confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: C.

Classificazione ai fini della fornitura

Per le nuove confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: RR - medicinale soggetto a prescrizione medica.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa Amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Disposizioni finali

La presente determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

23A03960

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di clopidogrel, «Averelix».

Estratto determina AAM/PPA n. 446/2023 del 5 luglio 2023

Autorizzazione variazione e descrizione del medicinale con attribuzione numero A.I.C.: è autorizzato il *grouping* autorizzato con procedura DE/H/6256/001/IB/040/G dallo Stato membro europeo di riferimento, con conseguente immissione in commercio del medicinale AVERELIX nelle confezioni di seguito indicate:

«75 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister OPA/Al/PVC/Al - A.I.C. 042402026 - base 10 18G07B - base 32;

«75 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister OPA/Al/PVC/Al - A.I.C. 042402038 - base 10 18G07Q - base 32.

Principio attivo: clopidogrel.

Codice pratica: C1B/2023/439.

Codice di procedura europea: DE/H/6256/001/IB/040/G.

Titolare A.I.C.: F.I.R.M.A. S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in via Di Scandicci, 37 - Firenze 50143 - codice fiscale 00394440481.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le nuove confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: C per la confezione da 50 compresse e C(nn) per la confezione da 100 compresse.

Classificazione ai fini della fornitura

Per le nuove confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: RR - medicinale soggetto a prescrizione medica.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa Amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Disposizioni finali

La presente determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

23A03959

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di atorvastatina, «Atorvastatina Laboratori Alter».

Estratto determina AAM/PPA n. 447/2023 del 5 luglio 2023

Autorizzazione variazione e descrizione del medicinale con attribuzione n. A.I.C.:

è autorizzata la variazione B.II.e.5.a.2 con la conseguente immissione in commercio del medicinale ATORVASTATINA LABORATORI ALTER nelle confezioni di seguito indicate:

«10 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL - A.I.C. 049632336 – base 10 1HBP2J - base 32;

«10 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PVC/PVDC/PVC/AL – A.I.C. 049632375 – base 10 1HBP3R - base 32;

«20 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL – A.I.C. 049632348 – base 10 1HBP2W - base 32;

«20 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PVC/PVDC/PVC/AL – A.I.C. 049632387 – base 10 1HBP43 - base 32;

«40 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL - A.I.C. 049632351 – base 10 1HBP2Z - base 32;

«40 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PVC/PVDC/PVC/AL – A.I.C. 049632399 – base 10 1HBP4H - base 32;

«80 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL – A.I.C. 049632363 - base 10 1HBP3C - base 32;

«80 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PVC/PVDC/PVC/AL – A.I.C. 049632401 – base 10 1HBP4K - base 32.

Principio attivo: atorvastatina.

Codice pratica: C1B/2023/41.

Codice di procedura europea: PT/H/2655/001-004/IB/001.



Titolare A.I.C.: Laboratori Alter S.r.l., con sede legale e domicilio fiscale in via Egadi n. 7 - cap 20144 – Milano, codice fiscale 04483510964.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le nuove confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: C–nn.

Classificazioni ai fini della fornitura

Per le nuove confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: RR (medicinale soggetto a prescrizione medica).

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Disposizioni finali

La presente determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

23A03958

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di fluconazolo, «Fluconazolo Teva Generics».

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 149 del 3 luglio 2023

Procedura europea n.: IT/H/0822/001-004/DC.

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale FLUCONAZOLO TEVA GENERICS, le cui caratteristiche sono riepilogate nel riassunto delle caratteristiche del prodotto (RCP), foglio illustrativo (FI) ed etichette (Eti), parti integranti della determina di cui al presente estratto, nella forma farmaceutica, dosaggi e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A.I.C.: Teva B.V., con sede legale e domicilio fiscale in Swensweg 5, 2031 GA Haarlem, Paesi Bassi (NL).

Confezioni:

«50 mg capsule rigide» 1 capsula in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592017 (in base 10) 1J7Y8K (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 7 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592029 (in base 10) 1J7Y8X (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 10 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592031 (in base 10) 1J7Y8Z (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 20 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592043 (in base 10) 1J7Y9C (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 28 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592056 (in base 10) 1J7Y9S (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 30 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592068 (in base 10) 1J7YB4 (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 50 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592070 (in base 10) 1J7YB6 (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 100 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592082 (in base 10) 1J7YBL (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 500 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592094 (in base 10) 1J7YBY (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 7 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592106 (in base 10) 1J7YCB (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 10 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592118 (in base 10) 1J7YCQ (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 28 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592120 (in base 10) 1J7YCS (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 30 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592132 (in base 10) 1J7YD4 (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 50 capsule in blister PVC/PVDC/AL divisibile per dose unitaria - A.I.C. n. 050592144 (in base 10) 1J7YDJ (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 60 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592157 (in base 10) 1J7YDX (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 100 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592169 (in base 10) 1J7YF9 (in base 32);

«150 mg capsule rigide» 1 capsula in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592171 (in base 10) 1J7YFC (in base 32);

«150 mg capsule rigide» 2 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592183 (in base 10) 1J7YFR (in base 32);

«150 mg capsule rigide» 4 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592195 (in base 10) 1J7YG3 (in base 32);

«150 mg capsule rigide» 12 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592207 (in base 10) 1J7YGH (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 1 capsula in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592219 (in base 10) 1J7YGV (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 4 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592221 (in base 10) 1J7YGX (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 7 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592233 (in base 10) 1J7YH9 (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 10 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592245 (in base 10) 1J7YHP (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 12 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592258 (in base 10) 1J7YJ2 (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 20 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592260 (in base 10) 1J7YJ4 (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 30 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592272 (in base 10) 1J7YJJ (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 50 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592284 (in base 10) 1J7YJW (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 100 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592296 (in base 10) J7YK8 (in base 32).

Principio attivo: fluconazolo.

Produttori responsabili del rilascio dei lotti:

Pharmachemie B.V. - Swensweg, 5 - 2031 GA Haarlem NL-2003 RN - Paesi Bassi;

Teva Pharmaceutical Works Private Limited Company (Teva Gyógyszergyár Zrt.) - Pallagi út 13. - Debrecen H-4042 - Ungheria.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per tutte le confezioni sopra indicate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)*, della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata classe C (nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Confezioni:

«50 mg capsule rigide» 1 capsula in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592017 (in base 10) 1J7Y8K (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 7 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592029 (in base 10) 1J7Y8X (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 10 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592031 (in base 10) 1J7Y8Z (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 20 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592043 (in base 10) 1J7Y9C (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 28 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592056 (in base 10) 1J7Y9S (in base 32);



«50 mg capsule rigide» 30 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592068 (in base 10) 1J7YB4 (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 50 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592070 (in base 10) 1J7YB6 (in base 32);

«50 mg capsule rigide» 100 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592082 (in base 10) 1J7YBL (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 7 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592106 (in base 10) 1J7YCB (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 10 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592118 (in base 10) 1J7YCQ (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 28 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592120 (in base 10) 1J7YCS (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 30 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592132 (in base 10) 1J7YD4 (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 50 capsule in blister PVC/PVDC/AL divisibile per dose unitaria - A.I.C. n. 050592144 (in base 10) 1J7YDJ (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 60 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592157 (in base 10) 1J7YDX (in base 32);

«100 mg capsule rigide» 100 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592169 (in base 10) 1J7YF9 (in base 32);

«150 mg capsule rigide» 1 capsula in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592171 (in base 10) 1J7YFC (in base 32);

«150 mg capsule rigide» 2 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592183 (in base 10) 1J7YFR (in base 32);

«150 mg capsule rigide» 4 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592195 (in base 10) 1J7YG3 (in base 32);

«150 mg capsule rigide» 12 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592207 (in base 10) 1J7YGH (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 1 capsula in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592219 (in base 10) 1J7YGV (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 4 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592221 (in base 10) 1J7YGX (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 7 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592233 (in base 10) 1J7YH9 (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 10 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592245 (in base 10) 1J7YHP (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 12 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592258 (in base 10) 1J7YJ2 (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 20 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592260 (in base 10) 1J7YJ4 (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 30 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592272 (in base 10) 1J7YJJ (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 50 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592284 (in base 10) 1J7YJW (in base 32);

«200 mg capsule rigide» 100 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592296 (in base 10) J7YK8 (in base 32).

Per le confezioni sopra riportate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: RR - medicinale soggetto a prescrizione medica.

Confezione: «50 mg capsule rigide» 500 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050592094 (in base 10) 1J7YBY (in base 32).

Per la confezione sopra riportata è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: OSP - medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero o in struttura ad esso assimilabile.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela di mercato

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei termini previsti dall'art. 10, commi 2 e 4, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo cui un medicinale generico non può essere immesso in commercio, finché non siano trascorsi dieci anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, ovvero, finché non siano trascorsi undici anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, se durante i primi otto anni di tale decennio, il titolare dell'A.I.C. abbia ottenuto un'autorizzazione per una o più indicazioni terapeutiche nuove che, dalla valutazione scientifica preliminare all'autorizzazione, sono state ritenute tali da apportare un beneficio clinico rilevante rispetto alle terapie esistenti.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-*quater*, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino alla data comune di rinnovo europeo (CRD) 8 febbraio 2028, come indicata nella notifica di fine procedura (EoP) trasmessa dallo Stato membro di riferimento (RMS).

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

23A03963



Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di fluconazolo, «Fluconazolo Teva Italia».

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 150 del 3 luglio 2023

Procedura europea n. IT/H/0821/001-004/DC

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale «FLUCONAZOLO TEVA ITALIA», le cui caratteristiche sono riepilogate nel riassunto delle caratteristiche del prodotto (RCP), foglio illustrativo (FI) ed etichette (Eti), parti integranti della presente determina, nella forma farmaceutica, dosaggi e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate:

titolare A.I.C.: TEVA B.V., con sede legale e domicilio fiscale in Swensweg 5, 2031 GA Haarlem, Paesi Bassi (NL)

Confezioni:

«50 mg capsule rigide» 1 capsula in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591015 (in base 10) 1J7X97 (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 7 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591027 (in base 10) 1J7X9M (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 10 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591039 (in base 10) 1J7X9Z (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 20 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591041 (in base 10) 1J7XB1 (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 28 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591054 (in base 10) 1J7XBG (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 30 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591066 (in base 10) 1J7XBU (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 50 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591078 (in base 10) 1J7XC6 (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 100 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591080 (in base 10) 1J7XC8 (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 500 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591092 (in base 10) 1J7XCN (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 7 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591104 (in base 10) 1J7XD0 (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 10 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591116 (in base 10) 1J7XDD (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 28 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591128 (in base 10) 1J7XDS (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 30 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591130 (in base 10) 1J7XDU (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 50 capsule in blister pvc/pvdc/al divisibile per dose unitaria

A.I.C. n. 050591142 (in base 10) 1J7XF6 (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 60 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591155 (in base 10) 1J7XFM (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 100 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591167 (in base 10) 1J7XFZ (in base 32)

«150 mg capsule rigide» 1 capsula in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591179 (in base 10) 1J7XGC (in base 32)

«150 mg capsule rigide» 2 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591181 (in base 10) 1J7XGF (in base 32)

«150 mg capsule rigide» 4 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591193 (in base 10) 1J7XGT (in base 32)

«150 mg capsule rigide» 12 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591205 (in base 10) 1J7XH5 (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 1 capsula in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591217 (in base 10) 1J7XHK (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 4 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591229 (in base 10) 1J7XHX (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 7 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591231 (in base 10) 1J7XHZ (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 10 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591243 (in base 10) 1J7XJC (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 12 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591256 (in base 10) 1J7XJS (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 20 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591268 (in base 10) 1J7XK4 (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 30 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591270 (in base 10) 1J7XK6 (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 50 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591282 (in base 10) 1J7XKL (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 100 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591294 (in base 10) 1J7XKY (in base 32)

Principio attivo: fluconazolo

Produttori responsabili del rilascio dei lotti:

Pharmachemie B.V. - Swensweg, 5 - 2031 GA Haarlem NL-2003 RN - Paesi Bassi

Teva Pharmaceutical Works Private Limited Company (TEVA Gyógyszergyár Zrt.) - Pallagi út 13. - Debrecen H-4042 - Ungheria

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per tutte le confezioni sopra indicate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classificazione ai fini della rimborsabilità:

apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata Classe C (nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Confezioni:

«50 mg capsule rigide» 1 capsula in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591015 (in base 10) 1J7X97 (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 7 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591027 (in base 10) 1J7X9M (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 10 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591039 (in base 10) 1J7X9Z (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 20 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591041 (in base 10) 1J7XB1 (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 28 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591054 (in base 10) 1J7XBG (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 30 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591066 (in base 10) 1J7XBU (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 50 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591078 (in base 10) 1J7XC6 (in base 32)

«50 mg capsule rigide» 100 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591080 (in base 10) 1J7XC8 (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 7 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591104 (in base 10) 1J7XD0 (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 10 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591116 (in base 10) 1J7XDD (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 28 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591128 (in base 10) 1J7XDS (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 30 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591130 (in base 10) 1J7XDU (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 50 capsule in blister pvc/pvdc/al divisibile per dose unitaria



A.I.C. n. 050591142 (in base 10) 1J7XF6 (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 60 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591155 (in base 10) 1J7XFM (in base 32)

«100 mg capsule rigide» 100 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591167 (in base 10) 1J7XFZ (in base 32)

«150 mg capsule rigide» 1 capsula in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591179 (in base 10) 1J7XGC (in base 32)

«150 mg capsule rigide» 2 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591181 (in base 10) 1J7XGF (in base 32)

«150 mg capsule rigide» 4 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591193 (in base 10) 1J7XGT (in base 32)

«150 mg capsule rigide» 12 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591205 (in base 10) 1J7XH5 (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 1 capsula in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591217 (in base 10) 1J7XHK (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 4 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591229 (in base 10) 1J7XHX (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 7 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591231 (in base 10) 1J7XHZ (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 10 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591243 (in base 10) 1J7XJC (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 12 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591256 (in base 10) 1J7XJS (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 20 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591268 (in base 10) 1J7XK4 (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 30 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591270 (in base 10) 1J7XK6 (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 50 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591282 (in base 10) 1J7XKL (in base 32)

«200 mg capsule rigide» 100 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591294 (in base 10) 1J7XKY (in base 32)

Per le confezioni sopra riportate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura: RR - Medicinale soggetto a prescrizione medica

confezione:

«50 mg capsule rigide» 500 capsule in blister pvc/pvdc/al

A.I.C. n. 050591092 (in base 10) 1J7XCN (in base 32)

Per la confezione sopra riportata è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura: OSP - medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero o in struttura ad esso assimilabile

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela di mercato

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei termini previsti dall'art. 10, commi 2 e 4, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo cui un medicinale generico non può essere immesso in commercio, finché non siano trascorsi dieci anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, ovvero, finché non siano trascorsi undici anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, se durante i primi otto anni di tale decennio, il titolare dell'A.I.C. abbia ottenuto un'autorizzazione per una o più indicazioni terapeutiche nuove che, dalla valutazione scientifica preliminare all'autorizzazione, sono state ritenute tali da apportare un beneficio clinico rilevante rispetto alle terapie esistenti.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-*quater*, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

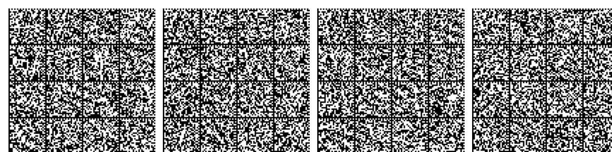
Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino alla Data comune di rinnovo europeo (CRD) 8 febbraio 2028, come indicata nella notifica di fine procedura (EoP) trasmessa dallo Stato membro di riferimento (RMS).

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

23A03962



MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Aggiornamento dell'elenco degli esplosivi, degli accessori detonanti e dei mezzi di accensione riconosciuti idonei all'impiego nelle attività estrattive.

Si comunica che ai sensi del decreto ministeriale 6 febbraio 2018, con decreto dirigenziale del 6 luglio 2023, per il seguente prodotto, indicato con denominazione e relativo codice MAP nella tabella sottostante, si emana il seguente avviso:

Denominazione	Codice MAP	Fabbricante	Produttore	Importatore	Distributore/ Utilizzatore	Avviso
Carica Cava Powerjet Omega 2506 HMX H447901	1Ac 1292	SWS		SCI		Riconoscimento idoneità di prodotto all'impiego nelle attività estrattive e reiscrizione in elenco in titolo alla società Schlumberger Italiana S.p.a.

Il decreto dirigenziale del 6 luglio 2023 nella stesura completa e l'aggiornamento dell'elenco di cui all'art. 1 del citato decreto, sono pubblicati all'indirizzo web: https://unmig.mite.gov.it/sicurezza/attivita-per-la-sicurezza/elenco-degli-esplosivi/

23A03946

Cancellazione dall'elenco delle associazioni di protezione ambientale dell'«Associazione vittime della caccia», in Genazzano - località Morano.

Con decreto ministeriale n. 212 datato 5 luglio 2023, l'associazione denominata «Associazione vittime della caccia», con sede legale a Genazzano (RM) in località Morano n. 4 - C.F. 93014700582, è cancellata dall'elenco delle associazioni di protezione ambientale riconosciute ai sensi dell'art. 13 della legge 8 luglio 1986, n. 349.

23A03956

Riesame parziale dell'autorizzazione integrata ambientale rilasciata per l'esercizio dell'installazione della Versalis S.p.a., stabilimento di Ravenna, in Ravenna.

Si rende noto che con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica n. 198 del 16 giugno 2023 si è provveduto al riesame parziale del decreto DVA-DEC-2011-0000518 del 16 settembre 2011, di Autorizzazione integrata ambientale (AIA), per l'esercizio della Versalis S.p.a., stabilimento di Ravenna, sita nel Comune di Ravenna (RA), identificata dal codice fiscale 03823300821, con sede legale in Piazza Boldrini, 1 - San Donato Milanese (MI), (ID 117/10477), ai sensi del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e successive modificazioni ed integrazioni.

Copia del provvedimento è messa a disposizione del pubblico per la consultazione presso la Direzione generale valutazioni ambientali del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, via C. Colombo, 44, Roma, e attraverso il sito web del Ministero, agli indirizzi https://www.mite.gov.it e https://va.mite.gov.it/it-IT

23A03964

Riconoscimento dell'idoneità all'impiego nelle attività estrattive di taluni prodotti e iscrizione degli stessi nell'elenco degli esplosivi, degli accessori detonanti e dei mezzi di accensione riconosciuti idonei all'impiego nelle attività estrattive, in titolo alla società D.E.C. S.r.l. in qualità di importatore.

Si comunica che ai sensi del decreto ministeriale 6 febbraio 2018, con decreto dirigenziale del 6 luglio 2023, per i seguenti prodotti, indicati con denominazione e relativo codice MAP nella tabella sottostante, si emanano i seguenti avvisi:



Denominazione	Codice MAP	Fabbricante	Produttore	Importatore	Distributore / Utilizzatore	AVVISO
CHG, TBG PNCHR, 2.0 IN, HMX, 6.5 *grams*	1Ac 1478	HJT		DEC		Riconoscimento idoneità all’impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società D.E.C. S.r.l.
CHG, 4.625 *super hole*, HMX, 28 *grams*	1Ac 1479	HJT		DEC		Riconoscimento idoneità all’impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società D.E.C. S.r.l.
CHG, *shape*, *ventng device*, HMX, 3.6G	1Ac 1480	HJT		DEC		Riconoscimento idoneità all’impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società D.E.C. S.r.l.



Denominazione	Codice MAP	Fabbricante	Produttore	Importatore	Distributore / Utilizzatore	AVVISO
CHG, TBG PNCHR, 1.562IN, HMX, 50 MX W, 2.6G 2.6G	1Ac 1481	HJT		DEC		Riconoscimento idoneità all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società D.E.C. S.r.l.
CHG, TBG PNCHR, HMX, 1.5625 OD, .375 MAX	1Ac 1482	HJT		DEC		Riconoscimento idoneità all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società D.E.C. S.r.l.
CHG, 4.625 IN, MILLENNIUM®II, HMX, 39G	1Ac 1483	HJT		DEC		Riconoscimento idoneità all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società D.E.C. S.r.l.
CHG, 390 MAXFORCE®, HMX, SDP, 39G	1Ac 1484	HJT		DEC		Riconoscimento idoneità all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società D.E.C. S.r.l.
CHG, 175 MAXFORCE®, HMX	1Ac 1485	HJT		DEC		Riconoscimento idoneità all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società D.E.C. S.r.l.
CHG, 7 IN, MIRAGE®, RDX, TWSTLC, SH, 39G	1Ac 1486	HJT		DEC		Riconoscimento idoneità all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società D.E.C. S.r.l.



Denominazione	Codice MAP	Fabbricante	Produttore	Importatore	Distributore / Utilizzatore	AVVISO
CHG, 7 IN, MIRAGE® RDX, BH, 39G	1Ac 1487	HJT		DEC		Riconoscimento idoneità all'impiego nelle attività estrattive e iscrizione in Elenco in titolo alla società D.E.C. S.r.l.

Il decreto dirigenziale del 6 luglio 2023 nella stesura completa e l'aggiornamento dell'elenco di cui all'art. 1 del citato decreto, sono pubblicati all'indirizzo web: https://unmig.mite.gov.it/sicurezza/attivita-per-la-sicurezza/elenco-degli-esplosivi

23A03974

MINISTERO DELLA SALUTE

Approvazione dello statuto dell'Agenzia nazionale per i servizi sanitari regionali

Con decreto del Ministro della salute in data 26 giugno 2023 è stato approvato lo statuto dell'Agenzia nazionale per i servizi sanitari regionali, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del decreto legislativo 28 giugno 2012, n. 106.

Il testo integrale del provvedimento è consultabile sul sito web dell'Agenzia nazionale per i servizi sanitari regionali.

23A03939

Elenco degli stabilimenti autorizzati alla fabbricazione di medicinali ad uso veterinario

Si riporta l'elenco degli stabilimenti autorizzati alla fabbricazione di medicinali ad uso veterinario ai sensi dei commi 1 e 2 dell'articolo 46 del decreto legislativo del 6 aprile 2006, n. 193, «Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari» alla data del 30 giugno 2023.

Le tipologie di produzioni o controlli autorizzate agli stabilimenti in elenco, sono riportate dettagliatamente nelle rispettive autorizzazioni che sono state notificate alle Società titolari degli stabilimenti stessi.

Il medesimo elenco è altresì disponibile sul sito del Ministero della salute alla sezione farmaci e dispositivi veterinari www.salute.gov.it

1. ABBVIE S.r.l.
   S.R. 148 PONTINA, Km 52 snc - loc. CAMPOVERDE DI APRILIA -04011 APRILIA (Latina)-

2. ACEL PHARMA s.r.l.
   Via ALESSANDRO MANZONI, 2 – 10092 BEINASCO (Torino) –

3. ACME DRUGS S.r.l.
   Via PORTELLA DELLA GINESTRA, 9 - 42025 CAVRIAGO (Reggio Emilia) -

4. ACS DOBFAR S.p.A.
   Viale ADDETTA, 2a/12, 3/ 5 - 20067 TRIBIANO (Milano)-

5. ACS DOBFAR S.p.A.
   Via ROSSINI, 7/9/11- 20067 TRIBIANO (Milano) –

6. ACS DOBFAR S.p.A.
   Nucleo Industriale S. ATTO – 64020 S. NICOLO' A TORDINO (Teramo)-

7. ACS DOBFAR S.p.A.
   Via LAURENTINA Km, 24,730- 00071 POMEZIA (Roma)-

8. ADARE PHARMACEUTICALS S.r.l.
   Via MARTIN LUTHER KING, 13 – 20042 PESSANO CON BORNAGO (Milano)-



9. AESICA PHARMACEUTICALS S.r.l.
   Via PRAGLIA, 15 - 10044 PIANEZZA (Torino)

10. ALFA OMEGA S.r.l.
    Via LEONARDO DA VINCI, 28 – 44100 COPPARO (Ferrara) –

11. ARCHIMICA S.p.A.
    Viale MILANO, 86 - 26866 LODI -

12. BIEFFE MEDITAL S.p.A.
    Via NUOVA PROVINCIALE snc - 23034 GROSOTTO (Sondrio)-

13. BIOPHARMA S.r.l.
    Via DELLE GERBERE, 20/22 - 00040 SANTA PALOMBA – POMEZIA - (Roma) –

14. BOEHRINGER INGELHEIM ANIMAL HEALTH ITALIA S.p.A.
    Via BAVIERA, 9 - 35027 NOVENTA PADOVANA (Padova) -

15. BRUSCHETTINI S.r.l.
    Via ISONZO, 6 - 16147 GENOVA -

16. C.O.C. FARMACEUTICI S.p.A.
    Via MODENA, 15 - 40019 S. AGATA BOLOGNESE (Bologna) –

17. CAPUA BIOSERVICES S.p.A.
    Strada Statale APPIA, 46/48 - 81043 CAPUA (Caserta)-

18. CEVA SALUTE ANIMALE S.p.A.
    Via LEOPARDI, 2/C – 42025 CAVRIAGO (Reggio Emilia) –

19. CHELAB S.r.l.
    Via FRATTA, 25 – 31023 RESANA (Treviso)-

20. CHEMICALS LAIF S.p.A.
    Via ROMA, 69 – 36020 CASTEGNERO (Vicenza) –

21. CHEMIFARMA S.p.A.
    Via DON EUGENIO SERVADEI, 16 – 47122 FORLI' (Forlì Cesena) –

22. CHIAPPAROLI LOGISTICA S.p.A.
    Via delle INDUSTRIE snc - 26814 LIVRAGA (Lodi)-

23. CHIAPPAROLI LOGISTICA S.p.A.
    Via MOROLENSE, 1/B - 03012 ANAGNI (Frosinone)

24. CICIEFFE S.r.l.
    Via G. MARCONI, 13 - 24040 FORNOVO SAN GIOVANNI (Bergamo)-

25. CIT S.r.l.
    Via PRIMO VILLA, 17 - 20875 BURAGO DI MOLGORA (Monza Brianza) -

26. COLUMBUS PHARMA S.r.l.
    Via dell'ARTIGIANATO, 1 - 20032 CORMANO (Milano)-

27. CORDEN PHARMA S.p.A.
    Viale dell'INDUSTRIA, 3 - 20867 CAPONAGO (Monza Brianza) –

28. DE SALUTE S.r.l.
    Via BIASINI, 26 - 26015 SORESINA (Cremona)



29. DHL SUPPLY CHAIN S.p.A.
    Viale delle INDUSTRIE, 2 – 20090 SETTALA (Milano)-

30. DOX-AL ITALIA S.p.A.
    Via MASCAGNI, 6/A – 20884 SULBIATE (Milano) –

31. ELI LILLY ITALIA S.p.A.
    Via GRAMSCI, 731/733 - 50019 SESTO FIORENTINO (Firenze)-

32. EUROFINS BIOLAB S.r.l.
    Via BRUNO BUOZZI, 2 - 20090 VIMODRONE (Milano) –

33. EUROFINS BIOLAB S.r.l.
    Via RENO, 2 - 53036 POGGIBONSI (Siena)

34. FALORNI S.r.l.
    Via dei FRILLI, 25 – 50019 SESTO FIORENTINO (Firenze)

35. FATRO S.p.A.
    Via EMILIA, 285 - 40064 OZZANO EMILA (Bologna)-

36. FATRO S.p.A.
    Via MOLINI EMILI, 2 – 25030 MACLODIO (Brescia)-

37. FIDIA FARMACEUTICI S.p.A.
    Via PONTE DELLA FABBRICA, 3/A - 35031 ABANO TERME (Padova) –

38. FRESENIUS KABI ITALIA S.r.l.
    Via CAMAGRE, 41/43 - 37063 ISOLA DELLA SCALA (Verona) –

39. FRIULCHEM S.p.A.
    Via SAN MARCO, 23 -33099 VIVARO (Pordenone)-

40. GAMMATON S.R.L.
    Via XXIV Maggio, 14 – 22070 GUANZATE (Como)-

41. GXO LOGISTICS PHARMA ITALY S.p.A.
    Via GIOVANNI AMENDOLA 1 - 20049 SETTALA (MI)

42. HAEMOPHARM BIOFLUIDS s.r.l.
    Via DELL'INDUSTRIA, 6 – 23030 Tovo di S. Agata (Sondrio)

43. HAUPT PHARMA LATINA S.r.l.
    Strada Statale, 156, Km 47, 600 – 04100 BORGO SAN MICHELE - LATINA-

44. I.M.S. INTERMEDI MEDICINALI SINTETICI s.r.l.
    Via VENEZIA GIULIA, 23- 20157 MILANO -

45. INDUSTRIA ITALIANA INTREGRATORI TREI S.p.A
    Via AFFAROSA, 4 – 42010 RIO SALICETO (Reggio Emilia) –

46. INDUSTRIA FARMACEUTICA GALENICA SENESE S.r.l.
    Via CASSIA NORD, 3 – 53014 MONTERONI D'ARBIA (Siena) –

47. INTERVET PRODUCTIONS S.r.l.
    Via NETTUNENSE Km 20,300 - 04011 APRILIA (Latina) –

48. ISTITUTO BIOCHIMICO ITALIANO GIOVANNI LORENZINI S.p.A.
    Via FOSSIGNANO, 2 - 04011 APRILIA (LT)



49. ISTITUTO DE ANGELI S.p.A.
Località PRULLI, 103/c- 50066 REGGELLO (Firenze)

50. ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE della PUGLIA e della BASILICATA
Via MANFREDONIA, 20 - 71121 FOGGIA -

51. IZO S.r.l. a socio unico
Strada Statale 234 per CREMONA Km 28,200 - 27013 CHIGNOLO PO (Pavia) –

52. KUEHNE+NAGEL S.r.l.
Via MONTE BIANCO snc - 27010 SIZIANO (Pavia)

53. LABANALYSIS S.r.l.
Viale EUROPA, 5 - 27041 CASANOVA LONATI (Pavia) –

54. LABANALYSIS S.r.l.
Via CIMAROSA, 105 - 57124 LIVORNO

55. LABORATORIO ITALIANO BIOCHIMICO FARMACEUTICO LISAPHARMA S.p.A.
Via LICINIO, 11 – 22036 ERBA (Como) –

56. LOGISTIC VERCESI S.R.L.
Via EMILIA SNC - 20060 VIGNATE (Milano)-

57. MICROCHEM S.r.l.
Via TURATI, 2 - 29017 FIORENZUOLA D'ARDA (Piacenza)-

58. MITIM S.r.l.
Via G.B. CACCIAMALI, 36 - 25125 BRESCIA -

59. MONICO S.p.A.
Via PONTE DI PIETRA, 7 - 30173 MESTRE (Venezia)-

60. NEOLOGISTICA S.r.l.
Largo BOCCIONI, 1 - 21040 ORIGGIO (Varese)-

61. NEOTRON S.p.A.
Via STRADELLO AGGAZZOTTI, 104 – 41126 MODENA

62. NEXTMUNE ITALY S.r.l.
Via G. B. BENZONI, 50 – 26020 PALAZZO PIGNANO (Cremona)-

63. PFIZER ITALIA S.r.l.
Via del COMMERCIO, 25/27 – 63046 MARINO DEL TRONTO (Ascoli Piceno) –

64. PHARDIS S.r.l.
Via MILANO 2 - 24040 CALVENZANO (BG)

65. PHARMA PARTNERS S.r.l.
Via ETTORE STROBINO, 55/57 - 59100 PRATO-

66. PLASMALIFE S.r.l.
Via MONTERESI, 3 - 53035 MONTERIGGIONI (Siena)-

67. PRC TICINUM LAB S.r.l.
Via BOVIO, 6 - 28100 NOVARA –

68. RESEARCH TOXICOLOGY CENTRE S.p.A.
Via TITO SPERI, 14 - 00040 POMEZIA (Roma) –



69. S.A.L.F. LABORATORIO FARMACOLOGICO S.p.A.
Via G. MAZZINI, 9 – 24069 CENATE SOTTO (Bergamo) –

70. STERIGENICS ITALY S.P.A
Via MARZABOTTO, 4 – 40061 MINERBIO (Bologna)-

71. TEKNOFARMA S.r.l.
Strada comunale da BERTOLLA all' ABBADIA di STURA, 14 -10156 TORINO-

72. TEMMLER ITALIA S.r.l.
Via delle INDUSTRIE, 2 - 20061 CARUGATE (Milano)

73. TOSVAR S.r.l.
Via del LAVORO, 10 – 20060 POZZO D'ADDA (Milano) -

74. TUBILUX PHARMA S.p.A.
Via COSTARICA, 20/22 – 00071 POMEZIA (Roma) -

75. UPS HEALTHCARE ITALIA S.r.l.
Via FORMELLESE, Km 4,300- 00060 FORMELLO (Roma)-

76. UPS HEALTHCARE ITALIA S.r.l.
Via DEL LAGO 1/3 - 20060 LISCATE (MI)

77. VETEM S.p.A.
Lungomare L. PIRANDELLO, 8 – 92014 PORTO EMPEDOCLE (Agrigento) –

78. VÉTOQUINOL ITALIA S.r.l.
Via PIANA, 265 - 47032 BERTINORO (Forlì Cesena) –

79. ZOETIS MANUFACTURING ITALIA S.r.l.
Via F. GORGONE 6 s.n.c. – 95121 CATANIA-

80. ZOETIS MEDOLLA MANUFACTURING S.r.l.
Via RUBADELLO, 6 – 40136 MEDOLLA (Modena)-

23A03945

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

Comunicato relativo al decreto del Capo del Dipartimento della protezione civile 30 marzo 2023 recante «Nuova istituzione del tavolo tecnico per la gestione delle attività connesse alle ordinanze n. 3907/2010 e seguenti, adottate in attuazione dell'articolo 11 del decreto-legge 28 aprile 2009, n. 39, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 giugno 2009, n. 77».

Si comunica che sul sito www.protezionecivile.gov.it, alla sezione «volontariato» sarà disponibile il decreto del Capo del Dipartimento della protezione civile 30 marzo 2023 rep. n. 781 recante «Nuova istituzione del tavolo tecnico per la gestione delle attività connesse alle ordinanze n. 3907/2010 e seguenti, adottate in attuazione dell'articolo 11 del decreto-legge 28 aprile 2009, n. 39, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 giugno 2009, n. 77».

23A03954

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2023-GU1-163) Roma, 2023 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.



MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

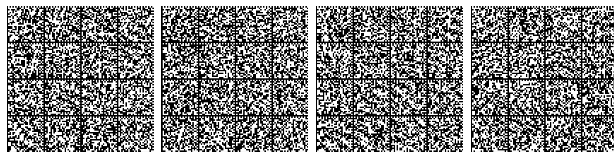
- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.





GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª Serie Speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L’abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell’Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all’Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell’Editore

Per l’estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell’abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

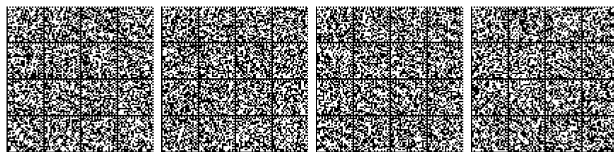
N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall’attivazione da parte dell’Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

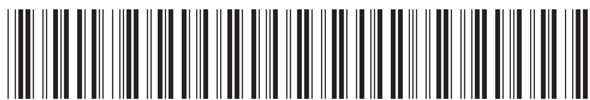
RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.









€ 1,00

